叶兴阳

双语音标有声读物

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

English

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者： *叶兴阳*

内容来源： *公共领域英文原著*

适用对象： *英语学习者、教师、研究者*

版本日期： *2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 母亲过去常做的菜：一系列古(things Mother Used To Make A Collection Of) 000001

2. 母亲过去常做的菜：一系列古(things Mother Used To Make A Collection Of) 000002

3. 母亲过去常做的菜：一系列古(things Mother Used To Make A Collection Of) 000003

4. 母亲过去常做的菜：一系列古(things Mother Used To Make A Collection Of) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

母亲过去常做的菜：一系列古(Things Mother Used to Make A Collection of)

第1/4页

[prə'dju:st] [baɪ] ['dʒɒʃuə] ['hʌtʃɪnsən] , [tʃɑːlz] [fræŋks] , ['dʒuːliət; ˌdʒuːli'et]
Produced by Joshua Hutchinson , Charles Franks , Juliet
生产 经过 约书亚 哈钦森 , 查尔斯 弗兰克斯 , 朱丽叶

由约书亚·哈钦森、查尔斯·弗兰克斯和朱丽叶制作

['sʌðərlənd] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [ˌɒn'laɪn] [dɪ'strɪbjuːtɪd; 'dɪstrɪbjuːtɪd] ['pruːfriːdɪŋ] [tiːm]
Sutherland , and the Online Distributed Proofreading Team
萨瑟兰 , 和 这 在线的 分布式 校对 团队

萨瑟兰和在线分布式校对团队

[θɪŋz] ['mʌðə(r)] [juːst] [tuː; tə] [meɪk]
THINGS MOTHER USED TO MAKE
事物 母亲 用过的 到 制作

母亲过去常做的东西

[baɪ] ['lɪdiə] ['mærɪə] ['gɜːni]
By LYDIA MARIA GURNEY
经过 莉迪亚 玛丽亚 担架

作者：莉迪亚·玛丽亚·格尼

[ə; eɪ] [kə'lekʃ(ə)n] [ɒv; əv] [əʊld] [taɪm] ['resəpɪz] , [sʌm; səm] ['nɪəli] [wʌn] ['hʌndrəd] [j'iəz] [əʊld]
A COLLECTION OF OLD TIME RECIPES , SOME NEARLY ONE HUNDRED YEARS OLD
一个 收藏 的 老的 时间 食谱 , 一些 几乎 一 百 年 老的
[ænd; ənd] ['nevə(r)] ['pʌblɪʃt] [bɪ'fɔː(r)]
AND NEVER PUBLISHED BEFORE
和 绝不 已发布 前

一系列古老的食谱，其中一些已有近百年历史，从未发表过。

[njuː] [jɔːk] -
New York 1914
新的 约克 -

纽约，1914年

['ɔːθərz] ['fɔːwɜːd]
AUTHOR'S FOREWORD
作者的 前言

作者序言

[gʊd] [fuːd] [dɪ'pendz] [æz; əz] ['lɑːdʒli] [ə'pɒn] [ðə; ði] ['dʒʌdʒmənt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [kʊk] , [æz; əz] [ə'pɒn] [ðə; ði]
Good food depends as largely upon the judgment of the cook , as upon the
好的 食物 取决于 作为 很大程度上 之上 这 判断 的 这 厨师 , 作为 之上 这
[mə'tɪəriəlz] [juːst] .
materials used .
材料 用过的 .

食物的好坏，很大程度上取决于厨师的判断力，其重要性不亚于所用食材。

[ðiːz] ['resəpɪz] [ænd; ənd] ['haʊshəʊld] [hɪnts] [ɑː(r); ə(r)] ['rɪt(ə)n] ['veri] ['pleɪnli] , [fɔː(r); fə(r)] [ðəʊz] [huː]
These recipes and Household Hints are written very plainly , for those who
这些 食谱 和 家庭 提示 是 书面 非常 显然 , 为了 那些 WHO
[hæv; həv] [hæd; həd] [nəʊ] [ɪk'spɪəriəns] ,
have had no experience ,
有 有 不 经验 ,

这些食谱和家务小贴士写得非常简单易懂，即使是没有任何经验的人也能轻松上手。

[nəʊ] ['præktɪs] [ænd; ənd] ['pɒsəbli] [hæv; həv]['lɪt(ə)l]['dʒʌdʒmənt] .
no practice and possibly have little judgment .
不 实践 和 可能 有 小的 判断 .

缺乏实践经验，可能判断力也较差。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] ['sɪmp(ə)l] , [nɒt] [ɪk'spensɪv] , [ænd; ənd] [ɪf] ['fɒləʊd] ['kləʊsli] , [wɪl] [ɪn'ʃʊə(r)] [sək'ses] .
They are very simple , not expensive , and if followed closely , will ensure success .
他们 是 非常 简单的 , 不是 昂贵的 , 和 如果 随后 密切 , 将要 确保 成功 .

它们非常简单，价格也不贵，如果严格遵循，就能确保成功。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði][həʊp][ɒv; əv][ðə; ði]['raɪtə(r)][ɒv; əv] [ðɪs] [bʊk] [ðæt] [ðə; ði] [jʌŋ] [ænd; ənd] [ˌɪnɪk'spɪəriənst] ['haʊskiːpə(r)] [meɪ] [faɪnd][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['riːəl] [help] .
It is the hope of the writer of this book that the young and inexperienced housekeeper may find it a real help .
它 是 这 希望 的 这 作家 的 这 书 那 这 年轻的 和 缺乏经验 管家 可能 寻找 它 一个 真实的 帮助 .

本书作者希望，对于年轻、缺乏经验的管家来说，这本书能真正有所帮助。

[el] . [em] . ['ɡɜːni] .
L . M . GURNEY .
L . M . 担架 .

LM GURNEY。

[ˌɪntrə'dʌkʃn]
INTRODUCTION
介绍

介绍

[ðə; ði] [θɪŋz] ['mʌðə(r)] [juːst] [tuː; tə] [meɪk] [kən'sɪst; 'kɒnsɪst][ɒv; əv][əʊld] ['fæʃ(ə)nd] ['resəpɪz] ,
The Things Mother Used To Make consist of old fashioned recipes ,
这 事物 母亲 用过的 到 制作 由 的 老的 造型 食谱 ,

《母亲过去常做的菜》收录的都是一些老式食谱。

[wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][məʊst] [pɑːt] ['hændɪd] [daʊn] [baɪ] [wɜːd] [ɒv; əv] [maʊθ] [frɒm; frəm] [wʌn][ˌdʒenə'reɪʃ(ə)n][tuː; tə] [ə'nʌðə(r)] ,
which have been for the most part handed down by word of mouth from one generation to another ,
哪个 有 到过 为了 这 最多 部分 递交 向下 经过 单词 的 嘴 从 一 一代 到 其他 ,

这些知识大多是通过口口相传的方式代代相传的。

[ɪk'stendɪŋ] ['əʊvə(r)][ə; eɪ]['pɪəriəd][ɒv; əv] ['nɪəli] [wʌn] ['hʌndrəd] [j'iəz] .
extending over a period of nearly one hundred years .
扩展 超过 一个 时期 的 几乎 一 百 年 .

历时近百年。

[ðə; ði] ['ɔːθə(r)] , [ə; eɪ] [njuː] ['ɪŋɡlənd] ['wʊmən] ,
The author , a New England woman ,
这 作者 , 一个 新的 英格兰 女士 ,

作者是一位来自新英格兰的女性

[hæz; həz]['djʊərɪŋ][hɜː(r); hə(r)][laɪf] ['testɪd] [aʊt] [ɪn][hɜː(r); hə(r)] [əʊn] ['kɪtʃɪn] [ðə; ði]['ɡreɪtə(r)] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðiːz] ['resəpɪz] ,
has during her life tested out in her own kitchen the greater part of these recipes ,
有 期间 她 生活 测试 出去 在 她 自己的 厨房 这 更大的 部分 的 这些 食谱 ,

她一生中在自家厨房里试验过这些食谱中的大部分。

[wɪtʃ] [ˌreprɪ'zent] [ðə; ði] [best] ['kʊkəri] [ɒv; əv] [ðəʊz] [taɪmz] .
which represent the best cookery of those times .
哪个 代表 这 最好的 烹饪 的 那些 时代 .

它们代表了那个时代最优秀的烹饪技艺。

[ðɪs] [mə'tɪəriəl] [wɒz; wəz] [ə'rɪdʒənəli] ['pʌblɪʃt] [ɪn] [sə'bɜːbən] [laɪf] ,
This material was originally published in Suburban Life ,
这 材料 曾是 起初 已发布 在 郊区 生活 ,

本文最初发表于《郊区生活》杂志。

[weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [əb'teɪnd] [sʌtʃ] [ˌrekəg'nɪʃn] [æz; əz] [siːmd] [tuː; tə] ['wɒrənt] [ɪts] [ˌprezə'veɪʃ(ə)n] [ɪn] [bʊk]
where it obtained such recognition as seemed to warrant its preservation in book
在哪里 它 获得 这样的 认出 作为 似乎 到 保证 它是 保存 在 书
[fɔːm] .
form .
形式 .

它获得了足够的认可，似乎值得以书籍的形式保存下来。

[ðə; ði] [ə'rɪdʒən(ə)l] [mə'tɪəriəl] [hæz; həz] [ə'kɔːdɪŋli] [biːn] ['æmplɪfaɪd] ,
The original material has accordingly been amplified ,
这 原来的 材料 有 因此 到过 放大 ,

因此，原始材料已被扩充。

[ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [hɪə(r)] [prɪ'zentɪd] [æz; əz] [wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['vɒljuːmz] [ɪn] [ðə; ði] ['sɪəriːz] [ɒv; əv]
and it is here presented as one of the volumes in the series of
和 它 是 这里 呈现 作为 一 的 这 卷 在 这 系列 的
['kʌntrisaɪd] ['mænjʊəl] .
Countryside Manuals .
农村 手册 .

它作为《乡村手册》系列丛书中的一本出版。

[fræŋk] [ə; eɪ] . ['ɑːnəld]
FRANK A . ARNOLD
坦率 一个 . 阿诺德

弗兰克·A·阿诺德

[njuː] [jɔːk]
NEW YORK
新的 约克

纽约

[sep'tembə(r)] - , -
September 15 , 1913
九月 - , -

1913年9月15日

[næn]
nan
楠

nan

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [θɪk] ['saʊə(r)] [mɪlk] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [wʌn]
1 Cupful of Thick Sour Milk 1 / 2 Cupful of Sugar 1
1 一杯 的 厚的 酸的 牛奶 1 / 2 一杯 的 糖 1

杯浓稠酸奶 1/2 杯糖 1

[eg] [ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv]['flaʊə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['ɪndiən] [miːl] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]
Egg 2 Cupfuls of Flour 1 / 2 Cupful of Indian Meal 1 Teaspoonful of
蛋 2 杯 的 面粉 1 / 2 一杯 的 印度 一顿饭 1 一茶匙 的
['səʊdə][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt]
Soda A pinch of Salt
苏打 一个 捏 的 盐

鸡蛋 2 杯面粉 1/2 杯印度玉米粉 1 茶匙小苏打 一小撮盐

[meɪk] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][drɒp][frɒm; frəm][ə; eɪ] [spuːn] .
Make the mixture stiff enough to drop from a spoon .
制作 这 混合物 僵硬的 足够的 到 降低 从 一个 勺子 .

把混合物搅拌至足够稠，可以从勺子上滴落。

[drɒp]['mɪkstʃə(r)] , [saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ]['wɔːlnʌt] , ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] .
Drop mixture , size of a walnut , into boiling fat .
降低 混合物 , 尺寸 的 一个 核桃 , 进入 沸腾 胖的 .

将核桃大小的混合物滴入沸腾的油脂中。

[sɜːv] [wɔːm] , [wɪð] ['meɪp(ə)l] ['sɪrəp] .
Serve warm , with maple syrup .
服务 温暖的 , 和 枫 糖浆 .

趁热食用，佐以枫糖浆。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [raɪ] [miːl] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['greɪəm] [miːl] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['ɪndiən] [miːl] [wʌn]
1 Cupful of Rye Meal 1 Cupful of Graham Meal 1 Cupful of Indian Meal 1
1 一杯 的 黑麦 一顿饭 1 一杯 的 格雷厄姆 一顿饭 1 一杯 的 印度 一顿饭 1
['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [swiːt] [mɪlk][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['saʊə(r)][mɪlk][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] [wʌn]
Cupful of Sweet Milk 1 Cupful of Sour Milk 1 Cupful of Molasses 1
一杯 的 甜的 牛奶 1 一杯 的 酸的 牛奶 1 一杯 的 糖蜜 1
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][wʌn] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə]
Teaspoonful of Salt 1 Heaping Teaspoonful of Soda
一茶匙 的 盐 1 堆积 一茶匙 的 苏打

1 杯黑麦粉 1 杯全麦粉 1 杯印度玉米粉 1 杯甜牛奶 1 杯酸奶 1 杯糖蜜 1 茶匙盐 1 满茶匙小苏打

[stɜː(r)][ðə; ði] [miːlz] [ænd; ənd][sɔːlt][tə'geðə(r)] .
Stir the meals and salt together .
搅拌 这 餐 和 盐 一起 .

将食材和盐搅拌均匀。

[biːt] [ðə; ði]['səʊdə]['ɪntuː][ðə; ði] [mə'læsɪz] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [fəʊmz] ; [ˌeɪ diː 'diː]['saʊə(r)] [mɪlk] ,
Beat the soda into the molasses until it foams ; add sour milk ,
打 这 苏打 进入 这 糖蜜 直到 它 泡沫 ; 添加 酸的 牛奶 ,

将小苏打倒入糖蜜中搅拌至起泡；加入酸奶，

[mɪks][ɔːl] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ][tɪn] [peɪl] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [wel] [griːzd] ,
mix all together and pour into a tin pail which has been well greased ,
混合 全部 一起 和 倒 进入 一个 锡 桶 哪个 有 到过 出色地 涂油 ,

将所有材料混合均匀，倒入已涂抹油脂的锡桶中。

[ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][nəʊ] [braʊn] - [bred] ['stiːmə(r)] .
if you have no brown - bread steamer .
如果 你 有 不 棕色的 - 面包 汽船 .

如果你没有烤黑面包机的话。

[set] [ðə; ði] [peɪl]['ɪntuː][ə; eɪ]['ket(ə)l][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [stiːm] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['aʊəz] ,
Set the pail into a kettle of boiling water and steam three or four hours ,
放 这 桶 进入 一个 壶 的 沸腾 水 和 蒸汽 三 或者 四 小时 ,

将水桶放入沸水壶中，蒸煮三到四个小时。

['kiːpɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['taɪtli] ['kʌvəd] .
keeping it tightly covered .
保持 它 紧紧 涵盖 .

盖紧。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['ɪndiən] [miːl] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [raɪ] [miːl] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)]
1 Cupful of Indian Meal 1 Cupful of Rye Meal 1 / 2 Cupful of Flour
1 一杯 的 印度 一顿饭 1 一杯 的 黑麦 一顿饭 1 / 2 一杯 的 面粉
[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] ([skænt]) [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] [ɔː(r)] ['wɔːtə(r)] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]
1 Cupful of Molasses (scant) 1 Cupful of Milk or Water 1 Teaspoonful of
1 一杯 的 糖蜜 (稀少) 1 一杯 的 牛奶 或者 水 1 一茶匙 的
['səʊdə]
Soda
苏打

1 杯印度玉米粉，1 杯黑麦粉，1/2 杯面粉，1 杯糖蜜（少量），1 杯牛奶或水，1 茶匙小苏打

[pʊt] [ðə; ði] [miːlz] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] [tə'geðə(r)] .
Put the meals and flour together .
放 这 餐 和 面粉 一起 .

将食材和面粉混合在一起。

[stɜː(r)] ['səʊdə] ['ɪntuː] [mə'læsɪz] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [fəʊmz] .
Stir soda into molasses until it foams .
搅拌 苏打 进入 糖蜜 直到 它 泡沫 .

将小苏打倒入糖蜜中搅拌至起泡。

[ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] [mɪlk] [ɔː(r)] ['wɔːtə(r)] .
Add salt and milk or water .
添加 盐 和 牛奶 或者 水 .

加入盐和牛奶或水。

[mɪks] [ɔːl] [tə'geðə(r)] .
Mix all together .
混合 全部 一起 .

将所有材料混合在一起。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [tɪn] [peɪl] [wɪð] ['kʌvə(r)] [ɒn] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] ['aʊəz] .
Bake in a tin pail with cover on for two and a half hours .
烤 在 一个 锡 桶 和 覆盖 在 为了 二 和 一个 一半 小时 .

放入锡桶中，盖上盖子，烘烤两个半小时。

[næn]
nan
楠

nan

[wen] [jɔː(r); jə(r)] [dəʊ] [fɔː(r); fə(r)] [jiːst] [bred] [ɪz] ['rɪz(ə)n] [lait] [ænd; ənd] ['flʌfi] ,
When your dough for yeast bread is risen light and fluffy ,
什么时候 你的 面团 为了 酵母 面包 是 升起 光 和 蓬松的 ,

当酵母面包的面团发酵至蓬松轻盈时，

[kʌt] [ɒf] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [rəʊl] [æz; əz] [bɪg] [æz; əz] [jɔː(r); jə(r)] ['fɪŋgə(r)] , [fɔː(r)] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] .
cut off small pieces and roll as big as your finger , four inches long .
切 离开 小的 件 和 卷 作为 大的 作为 你的 手指 , 四 英寸 长的 .

切下小块，搓成手指粗细、四英寸长的小段。

[fəʊld][ænd; ənd] [twɪst] [tuː; tə] [tuː] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [diːp] [fæt] .
Fold and twist to two inches long and fry in deep fat .
折叠 和 捻 到 二 英寸 长的 和 炒 在 深的 胖的 .

折叠并扭转成两英寸长，然后在油炸。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] ['kɒfi] .
Serve hot with coffee .
服务 热的 和 咖啡 .

趁热佐以咖啡享用。

[næn]
nan
楠

nan

[ˌtuː'tuː]['kʌpˌful][ɒv; əv]['flaʊə(r)][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [kɔːn] [miːl] (['bəʊltɪd][ɪz][best]) [ˌtuː'tuː]['kʌpˌful][ɒv; əv]
2 Cupfuls of Flour 1 Cupful of Corn Meal (bolted is best) 2 Cupfuls of
2 杯 的 面粉 1 一杯 的 玉米 一顿饭 (螺栓连接 是 最好的) 2 杯 的
[mɪlk][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnˌful] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][wʌn]
Milk 2 Teaspoonfuls of Cream of Tartar 1 Teaspoonful of Baking Soda 1
牛奶 2 茶匙 的 奶油 的 鞑靼 1 一茶匙 的 烘烤 苏打 1
[eg] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
Egg 1 / 2 Cupful of Sugar 1 / 2 Teaspoonful of Salt
蛋 1 / 2 一杯 的 糖 1 / 2 一茶匙 的 盐

2 杯面粉，1 杯玉米粉（最好是碎玉米粉），2 杯牛奶，2 茶匙塔塔粉，1 茶匙小苏打，1 个鸡蛋，1/2 杯糖，1/2 茶匙盐

[stɜː(r)][ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd] [miːl] [tə'geðə(r)] , ['ædɪŋ] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] , ['səʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd]
Stir the flour and meal together , adding cream of tartar , soda , salt and
搅拌 这 面粉 和 一顿饭 一起 , 添加 奶油 的 鞑靼 , 苏打 , 盐 和
['ʃʊgə(r)] .
sugar .
糖 .

将面粉和粗面粉混合，加入塔塔粉、小苏打、盐和糖。

[biːt] [ðə; ði] [eg] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [mɪlk] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][stɜː(r)]['ɪntuː][ðə; ði]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] .
Beat the egg , add the milk to it , and stir into the other ingredients .
打 这 蛋 , 添加 这 牛奶 到 它 , 和 搅拌 进入 这 其他 原料 .

将鸡蛋打散，加入牛奶，搅拌均匀，再与其他食材混合。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][dʒem] - [pæn] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Bake in a gem - pan twenty minutes .
烤 在 一个 宝石 - 平底锅 二十 分钟 .

用圆形烤盘烘烤二十分钟。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['flaʊə(r)][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnˌful] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]
1 Pint of Flour 2 Teaspoonfuls of Cream of Tartar 1 Teaspoonful of
1 品脱 的 面粉 2 茶匙 的 奶油 的 鞑靼 1 一茶匙 的
['səʊdə][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [lɑːd]
Soda 1 / 2 Teaspoonful of Salt 1 Tablespoonful of Lard
苏打 1 / 2 一茶匙 的 盐 1 一汤匙 的 猪油

1品脱面粉，2茶匙塔塔粉，1茶匙小苏打，1/2茶匙盐，1汤匙猪油

[stɜː(r)] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] , ['səʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd][lɑːd]['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊə(r)] ; [mɪks] [wɪð] [mɪlk] [ɔː(r)] ['wɔːtə(r)] ,
Stir cream of tartar , soda , salt and lard into the flour ; mix with milk or water ,
搅拌 奶油 的 鞑靼 , 苏打 , 盐 和 猪油 进入 这 面粉 ; 混合 和 牛奶 或者 水 ,

将塔塔粉、小苏打、盐和猪油拌入面粉中；与牛奶或水混合。

['hændlɪŋ] [æz; əz]['lɪt(ə)l][æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .
handling as little as possible .
处理 作为 小的 作为 可能的 .

尽量减少接触。

[rəʊl][ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː] [raʊndz] .
Roll and cut into rounds .
卷 和 切 进入 回合 .

擀平后切成圆形。

['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv]['səʊdə][ænd; ənd] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] .
Baking - powder can be used in place of soda and cream of tartar .
烘烤 - 粉末 能 是 用过的 在 地方 的 苏打 和 奶油 的 鞑靼 .

泡打粉可以代替小苏打和塔塔粉使用。

[næn]
nan
楠

nan

[juːz][ðə; ði]['resəpi][fɔː(r); fə(r)] ['dəʊnʌts] , ['ædɪŋ] [wʌn] [eg] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)]['bʌtə(r)] .
Use the recipe for doughnuts , adding one egg and a little more butter .
使用 这 食谱 为了 甜甜圈 , 添加 一 蛋 和 一个 小的 更多的 黄油 .

使用甜甜圈的配方，加入一个鸡蛋和少许黄油。

[rəʊl][ə; eɪ][smɔːl] [piːs] [ɒv; əv][ðə; ði] [dəʊ] [tuː; tə][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)]['fɪŋgə(r)] ,
Roll a small piece of the dough to the size of your finger ,
卷 一个 小的 片 的 这 面团 到 这 尺寸 的 你的 手指 ,

取一小块面团，搓成手指粗细的长条状。

[ænd; ənd] [eɪt] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] , ['dʌb(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [twɪst] [ðə; ði] [tuː] [rəʊlz] [tə'geðə(r)] .
and eight inches long , double it , and twist the two rolls together .
和 八 英寸 长的 , 双倍的 它 , 和 捻 这 二 卷 一起 .

将面团擀成八英寸长，对折后，将两卷面团拧在一起。

[fraɪ][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] .
Fry in boiling fat .
炒 在 沸腾 胖的 .

用沸油煎炸。

[næn]
nan
楠

nan

[kʌt] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] , [wʌn] - [hɑːf] [ɪntʃ] [θɪk] ; [təʊst] [iːtʃ] [saɪd][tuː; tə][ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] .
Cut slices of bread , one - half inch thick ; toast each side to a delicate brown .
切 切片 的 面包 , 一 - 一半 英寸 厚的 ; 吐司 每个 边 到 一个 精美的 棕色的 .

将面包切成半英寸厚的片；将每一面烤至金黄色。

[dɪp] [ðiːz] ['ɪntuː][hɒt] , ['sɔːltɪd] [mɪlk] , ['letɪŋ] [ðem; ðəm] [rɪ'meɪn] [ʌn'tɪl] [sɒft] .
Dip these into hot , salted milk , letting them remain until soft .
蘸 这些 进入 热的 , 咸的 牛奶 , 出租 他们 保持 直到 柔软的 .

将它们浸入热的咸牛奶中，浸泡至变软。

[leɪ] [ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ]['plætə(r)][ænd; ənd] [spred] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)]['əʊvə(r)] [i:tʃ] [slaɪs] .
Lay them on a platter and spread a little butter over each slice .
莱 他们 在 一个 拼盘 和 传播 一个 小的 黄油 超过 每个 片 .

将它们放在盘子上，并在每片面包上涂抹少许黄油。

[teɪk] [wʌn] [kwɔ:t] [ɒv; əv] [mɪlk] [mɔ:(r)][ɔ:(r)] [les] [ə'kɔ:dɪŋ] [tu:; tə][saɪz][ɒv; əv]['fæməli] ;
Take one quart of milk more or less according to size of family ;
拿 一 夸脱 的 牛奶 更多的 或者 较少的 根据 到 尺寸 的 家庭 ;

根据家庭人数，多取或少取一夸脱牛奶；

[hi:t] [ɪn][ə; eɪ]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)] , [sɔ:lt][tu:; tə] [teɪst] .
heat in a double boiler , salt to taste .
热 在 一个 双倍的 锅炉 , 盐 到 品尝 .

隔水加热，加盐调味。

[wet] [tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔ:tə(r)] ; [stɜ:(r)] [ʌn'tɪl] [smu:ð] ,
Wet two tablespoonfuls of flour with a little water ; stir until smooth ,
湿的 二 汤匙 的 面粉 和 一个 小的 水 ; 搅拌 直到 光滑的 ,

将两汤匙面粉用少量水润湿；搅拌至顺滑，

[ænd; ənd][pɔ:(r)]['ɪntu:][ðə; ði] [mɪlk] [wen] ['bɔɪlɪŋ] .
and pour into the milk when boiling .
和 倒 进入 这 牛奶 什么时候 沸腾 .

煮沸后倒入牛奶中。

[meɪk] [ðɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv] [rɪtʃ] [kri:m] ;
Make this of the consistency of rich cream ;
制作 这 的 这 一致性 的 富有的 奶油 ;

将其熬制成浓稠奶油状；

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] [pi:s] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ]['wɔ:lnʌt] , [ænd; ənd][pɔ:(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]
add a piece of butter the size of a walnut , and pour over the
添加 一个 片 的 黄油 这 尺寸 的 一个 核桃 , 和 倒 超过 这
['təʊstɪd] [bred] .
toasted bread .
烤过的 面包 .

取一块核桃大小的黄油，放在烤好的面包上。

[sɜ:v] [hɒt] .
Serve hot .
服务 热的 .

趁热食用。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [eg] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] [wʌn][ænd; ənd][wʌn] / [θri:]['kʌp,ful][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ˌtu:'tu:]
1 Egg 1 Cupful of Milk 1 and 1 / 3 Cupfuls of Sugar 2
1 蛋 1 一杯 的 牛奶 1 和 1 / 3 杯 的 糖 2

1 个鸡蛋，1 杯牛奶，1 又 1/3 杯糖，2

['ti:spu:n,ful] [ɒv; əv] [kri:m] [ɒv; əv]['tɑ:tə(r)][wʌn] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə] [pi:s] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ðə; ði]
Teaspoonfuls of Cream of Tartar 1 Teaspoonful of Soda Piece of Butter the
茶匙 的 奶油 的 鞑靼 1 一茶匙 的 苏打 片 的 黄油 这
[saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ]['wɔ:lnʌt][wʌn] / [fɔ:r] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] [ɔ:(r)] ['nʌtmeg] [sɔ:lt] ,
Size of a Walnut 1 / 4 Teaspoonful of Cinnamon or Nutmeg Salt ,
尺寸 的 一个 核桃 1 / 4 一茶匙 的 肉桂 或者 肉豆蔻 盐 ,

几茶匙塔塔粉，1茶匙小苏打，一块核桃大小的黄油，1/4茶匙肉桂或肉豆蔻，盐

[ænd; ənd]['flaʊə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][rəʊl] [sɒft]
and Flour enough to roll soft
和 面粉 足够的 到 卷 柔软的

面粉要足够擀成软面团。

[biːt] [ðə; ði] [eg] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd]['bʌtə(r)] .
Beat the egg and sugar together and add the milk and butter .
打 这 蛋 和 糖 一起 和 添加 这 牛奶 和 黄油 .

将鸡蛋和糖一起打散，然后加入牛奶和黄油。

[stɜː(r)][ðə; ði]['səʊdə][ænd; ənd] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)]['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊə(r)] , [draɪ] ; [mɪks][ɔːl] [tə'geðə(r)] ,
Stir the soda and cream of tartar into the flour , dry ; mix all together ,
搅拌 这 苏打 和 奶油 的 鞑靼 进入 这 面粉 , 干燥 ; 混合 全部 一起 ,

将小苏打和塔塔粉拌入干面粉中；将所有材料混合均匀。

[wɪð] [ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .
with the flour and salt .
和 这 面粉 和 盐 .

加入面粉和盐。

[kʌt] ['ɪntuː] [rɪŋz] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [diːp] [fæt] .
Cut into rings and fry in deep fat .
切 进入 戒指 和 炒 在 深的 胖的 .

切成圈状，放入油锅中炸至金黄。

[leɪ] [ðem; ðəm][ɒn] [braʊn] ['peɪpə(r)] [wen] [juː; jʊ] [teɪk] [ðem; ðəm][frɒm; frəm][ðə; ði][fæt] .
Lay them on brown paper when you take them from the fat .
莱 他们 在 棕色的 纸 什么时候 你 拿 他们 从 这 胖的 .

从油脂中取出后，放在棕色纸上。

[næn]
nan
楠

nan

['ɑːftə(r)] ['fraɪɪŋ] [pɔːk] [ɔː(r)]['beɪkən] , [pʊt]['ɪntuː][ðə; ði][fæt]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [steɪl] [bred] .
After frying pork or bacon , put into the fat slices of stale bread .
后 煎炸 猪肉 或者 熏肉 , 放 进入 这 胖的 切片 的 陈旧 面包 .

将煎好的猪肉或培根放入肥厚的隔夜面包片中。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [fraɪz] , [pɔː(r)]['əʊvə(r)] [iːtʃ] [slaɪs] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɪlk] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst]
As it fries , pour over each slice a little milk or water and salt to taste
作为 它 薯条 , 倒 超过 每个 片 一个 小的 牛奶 或者 水 和 盐 到 品尝
,
,
,

煎炸过程中，在每片面包上淋少许牛奶或水，并根据口味加盐。

[tɜːn] [ænd; ənd][fraɪ][ɒn][ðə; ði] ['ɒpəzɪt] [saɪd] .
turn and fry on the opposite side .
转动 和 炒 在 这 对面的 边 .

翻面煎另一面。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] ['veri] ['æpɪtaɪzɪŋ] [dɪʃ] .
This is a very appetizing dish .
这 是 一个 非常 令人垂涎的 盘子 .

这是一道非常诱人的菜肴。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] [wʌn] [eg] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] [fɔːr] [ɔː(r)] [faɪv] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred]
1 Cupful of Milk 1 Egg Pinch of Salt 4 or 5 Slices of Bread
1 一杯 的 牛奶 1 蛋 捏 的 盐 4 或者 5 切片 的 面包

一杯牛奶、一个鸡蛋、少许盐、四五片面包

[biːt] [tə'geðə(r)] [wʌn] [eg] , [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] .
Beat together one egg , one cupful of milk , and a little salt .
打 一起 一 蛋 , 一 一杯 的 牛奶 , 和 一个 小的 盐 .

将一个鸡蛋、一杯牛奶和少许盐搅拌均匀。

[dɪp] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [steɪl] [bred] ['ɪntuː] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] ,
Dip slices of stale bread into this mixture ,
蘸 切片 的 陈旧 面包 进入 这 混合物 ,

将几片隔夜面包蘸上这种混合物，

[ænd; ənd] [fraɪ] [ɒn] [ə; eɪ] ['grɪdl] [ɪn] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] [pɔːk] [fæt] .
and fry on a griddle in butter or pork fat .
和 炒 在 一个 烤盘 在 黄油 或者 猪肉 胖的 .

然后用黄油或猪油在烤盘上煎炸。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['meɪp(ə)l] ['sɪrəp] .
Serve hot with butter and maple syrup .
服务 热的 和 黄油 和 枫 糖浆 .

趁热食用，佐以黄油和枫糖浆。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['saʊə(r)] [mɪlk] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)]
1 Cupful of Molasses 1 Cupful of Sour Milk 1 / 2 Cupful of Butter or
1 一杯 的 糖蜜 1 一杯 的 酸的 牛奶 1 / 2 一杯 的 黄油 或者
[lɑːd] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['dʒɪndʒə(r)] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['səʊdə] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl]
Lard 1 Teaspoonful of Ginger 1 Teaspoonful of Soda 1 / 2 Teaspoonful
猪油 1 一茶匙 的 姜 1 一茶匙 的 苏打 1 / 2 一茶匙
[ɒv; əv] [sɔːlt]
of Salt
的 盐

杯糖蜜，1 杯酸奶，1/2 杯黄油或猪油，1 茶匙姜末，1 茶匙小苏打，1/2 茶匙盐

[stɜː(r)] [ðə; ði] ['səʊdə] ['ɪntuː] [ðə; ði] [mə'læsɪz] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [fəʊmz] , [ˌeɪ diː 'diː] ['saʊə(r)] [mɪlk] , ['dʒɪndʒə(r)] ,
Stir the soda into the molasses until it foams , add sour milk , ginger ,
搅拌 这 苏打 进入 这 糖蜜 直到 它 泡沫 , 添加 酸的 牛奶 , 姜 ,
[sɔːlt] [ænd; ənd] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
salt and melted butter .
盐 和 融化 黄油 .

将苏打水倒入糖蜜中搅拌至起泡，加入酸奶、生姜、盐和融化的黄油。

[lɑːst] [ɒv; əv] [ɔːl] , [ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] [ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)] [kwaɪt] [ə; eɪ] [stɪf] ['bætə(r)] , [ænd; ənd] [beɪk] .
Last of all , add flour enough for quite a stiff batter , and bake .
最后的 的 全部 , 添加 面粉 足够的 为了 相当 一个 僵硬的 连击 , 和 烤 .

最后，加入足够的面粉，使面糊变得比较稠，然后烘烤。

[ðɪs] [meɪks] [wʌn] [ʃiːt] .
This makes one sheet .
这 制作 一 床单 .

这样就做成了一张纸。

[næn]
nan
楠

nan

[pɪk] ['əʊvə(r)][ænd; ənd] [wɒʃ] [ænd; ənd]['flaʊə(r)] [wel] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [freʃ] ['hʌklbəri] .
Pick over and wash and flour well one cupful of fresh huckleberries .
挑选 超过 和 洗 和 面粉 出色地 一 一杯 的 新鲜的 越橘 .

挑选、清洗并裹上面粉，使一杯新鲜越橘充分吸收水分。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðiːz] [tuː; tə][ðə; ði]['bætə(r)][fɔː(r); fə(r)] [sɒft] ['dʒɪndʒəbred] .
Add these to the batter for soft gingerbread .
添加 这些 到 这 连击 为了 柔软的 姜饼 .

将这些材料加入面糊中，即可做出松软的姜饼。

[sɜːv] [hɒt] , [wɪð] ['bʌtə(r)] .
Serve hot , with butter .
服务 热的 , 和 黄油 .

趁热食用，可配黄油。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] ['greɪəm] [miːl] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['saʊə(r)] [mɪlk]
1 Pint of Graham Meal 1 / 2 Cupful of Molasses 1 Cupful of Sour Milk
1 品脱 的 格雷厄姆 一顿饭 1 / 2 一杯 的 糖蜜 1 一杯 的 酸的 牛奶
[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
1 Teaspoonful of Soda 1 Teaspoonful of Salt
1 一茶匙 的 苏打 1 一茶匙 的 盐

1 品脱全麦粉，1/2 杯糖蜜，1 杯酸奶，1 茶匙小苏打，1 茶匙盐

[stɜː(r)]['səʊdə]['ɪntuː][ðə; ði] [mə'læsɪz] , [ˌeɪ diː 'diː]['saʊə(r)] [mɪlk] [ænd; ənd] [sɔːlt] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ɔːl] [tuː; tə][ðə; ði]
Stir soda into the molasses , add sour milk and salt ; add all to the
搅拌 苏打 进入 这 糖蜜 , 添加 酸的 牛奶 和 盐 ; 添加 全部 到 这
[miːl] , ['biːtɪŋ] [wel] .
meal , beating well .
一顿饭 , 殴打 出色地 .

将小苏打倒入糖蜜中，加入酸奶和盐；将所有材料加入面粉中，充分搅拌。

[swiːt] [mɪlk] [wɪl] [duː; də] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [les] ['səʊdə] .
Sweet milk will do with a little less soda .
甜的 牛奶 将要 做 和 一个 小的 较少的 苏打 .

甜牛奶可以少加点苏打水。

[beɪk] ['θɜːti] ['mɪnɪts] , [ɔː(r)] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [hiːt] [ɒv; əv][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
Bake thirty minutes , or according to heat of the oven .
烤 三十 分钟 , 或者 根据 到 热 的 这 烤箱 .

烘烤三十分钟，或根据烤箱温度调整时间。

[ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n][ɪz] [best] .
A moderate oven is best .
一个 缓和 烤箱 是 最好的 .

中等温度的烤箱最佳。

[næn]
nan
楠

nan

[θriː]['kʌp,ful][ɒv; əv]['flaʊə(r)][θriː]['kʌp,ful][ɒv; əv] ['greɪəm] [miːl] [θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn]
3 Cupfuls of Flour 3 Cupfuls of Graham Meal 3 Tablespoonfuls of Sugar 1
3 杯 的 面粉 3 杯 的 格雷厄姆 一顿饭 3 汤匙 的 糖 1

3 杯面粉 3 杯全麦粉 3 汤匙糖 1

['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [lɑːd] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][wʌn] [jiːst] [keɪk]
Tablespoonful of Lard 1 Teaspoonful of Salt 1 Yeast Cake
一汤匙 的 猪油 1 一茶匙 的 盐 1 酵母 蛋糕

一汤匙猪油，一茶匙盐，一块酵母饼

[mɪks]['flaʊə(r)][ænd; ənd] [miːl] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [rʌb] [ɪn] [lɑːd] , ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .
Mix flour and meal together and rub in lard , sugar and salt .
混合 面粉 和 一顿饭 一起 和 擦 在 猪油 , 糖 和 盐 .

将面粉和粗面粉混合，然后加入猪油、糖和盐揉搓。

[ˌeɪ diː 'diː] [jiːst] [keɪk] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][wʌn] - [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] .
Add yeast cake which has been dissolved in one - half cup of cold water .
添加 酵母 蛋糕 哪个 有 到过 溶解 在 一 - 一半 杯子 的 寒冷的 水 .

加入用半杯冷水溶解的酵母饼。

[mɪks] [wɪð] [wɔːm] ['wɔːtə(r)][æt; ət] [naɪt] .
Mix with warm water at night .
混合 和 温暖的 水 在 夜晚 .

睡前用温水冲服。

[set] [ɪn][ə; eɪ] [wɔːm] [pleɪs] [tuː; tə] [raɪz] .
Set in a warm place to rise .
放 在 一个 温暖的 地方 到 上升 .

放在温暖的地方使其发酵。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [stɜː(r)][ænd; ənd] [let] [raɪz][tuː; tə] [twaɪs] [ɪts] [bʌlk] .
In the morning stir and let rise to twice its bulk .
在 这 早晨 搅拌 和 让 上升 到 两次 它是 大部分 .

早上搅拌，使其发酵至体积的两倍。

[niːd] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] ['beɪkɪŋ] [pænz] .
Knead and put in baking pans .
揉 和 放 在 烘烤 平底锅 .

揉好面团后放入烤盘。

[reɪz] [ə'gen] [ænd; ənd] [beɪk] ['fɔːti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .
Raise again and bake forty - five minutes .
增加 再次 和 烤 四十 - 五 分钟 .

再次发酵，烘烤 45 分钟。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] ['greɪəm] ['flaʊə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
1 Pint of Graham Flour 1 / 2 Cupful of Molasses 1 Teaspoonful of Salt
1 品脱 的 格雷厄姆 面粉 1 / 2 一杯 的 糖蜜 1 一茶匙 的 盐
[wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][ɒv; əv] [waɪt] ['flaʊə(r)][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə]
1 / 2 Pint of White Flour 1 Teaspoonful of Soda
1 / 2 品脱 的 白色的 面粉 1 一茶匙 的 苏打

1品脱全麦面粉，1/2杯糖蜜，1茶匙盐，1/2品脱白面粉，1茶匙小苏打

[pʊt][ðə; ði][sɔːlt]['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd]['səʊdə]['ɪntuː][ðə; ði] [mə'læsɪz] .
Put the salt into the flour and soda into the molasses .
放 这 盐 进入 这 面粉 和 苏打 进入 这 糖蜜 .

将盐加入面粉中，将小苏打加入糖蜜中。

[stɜː(r)][ɔːl] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd][mɪks] [wɪð] [mɪlk] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)] .
Stir all together and mix with milk or water .
搅拌 全部 一起 和 混合 和 牛奶 或者 水 .

将所有材料搅拌均匀，然后加入牛奶或水混合。

[drɒp] ['ɪntuː] ['mʌfɪn] [tɪnz] [ænd; ənd] [beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Drop into muffin tins and bake twenty minutes .
降低 进入 松饼 罐头 和 烤 二十 分钟 .

将面糊倒入松饼模具中，烘烤二十分钟。

[næn]
nan
楠

nan

[ˌtuː'tuː] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] ['saʊə(r)] [mɪlk] [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['səʊdə] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt]
2 Cupfuls of Sour Milk 2 Teaspoonfuls of Soda 1 Teaspoonful of Salt
2 杯 的 酸的 牛奶 2 茶匙 的 苏打 1 一茶匙 的 盐

2 杯酸奶，2 茶匙小苏打，1 茶匙盐

[stɜː(r)] [ðə; ði] ['səʊdə] [ænd; ənd] [sɔːlt] ['ɪntuː] [ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [θɪn] ['bætə(r)] .
Stir the soda and salt into the milk and add flour enough to make thin batter .
搅拌 这 苏打 和 盐 进入 这 牛奶 和 添加 面粉 足够的 到 制作 薄的 连击 .

将小苏打和盐倒入牛奶中搅拌均匀，然后加入适量面粉，搅拌成稀面糊。

[fraɪ] [ɒn] [ə; eɪ] [wel] - [griːzd] ['grɪdl] .
Fry on a well - greased griddle .
炒 在 一个 出色地 - 涂油 烤盘 .

在涂好油的煎锅上煎炸。

[wʌn] ['spuːnfʊl] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [keɪk] .
One spoonful for each cake .
一 一勺 为了 每个 蛋糕 .

每个蛋糕放一勺。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['meɪp(ə)l] ['sɪrəp] .
Serve hot with butter and maple syrup .
服务 热的 和 黄油 和 枫 糖浆 .

趁热食用，佐以黄油和枫糖浆。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [eg] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [swiːt] [mɪlk] [ˌtuː'tuː] ['lev(ə)l] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] [wʌn] ['lev(ə)l] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['səʊdə] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] ['flaʊə(r)] [ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)] [θɪn] ['bætə(r)]
1 Egg 1 Pint of Sweet Milk 2 Level Teaspoonfuls of Cream of Tartar 1 Level Teaspoonful of Soda Pinch of Salt Flour enough for thin batter
1 蛋 1 品脱 的 甜的 牛奶 2 等级 茶匙 的 奶油 的 鞑靼 1 等级 一茶匙 的 苏打 捏 的 盐 面粉 足够的 为了 薄的 连击

个鸡蛋，1 品脱甜牛奶，2 平茶匙塔塔粉，1 平茶匙小苏打，少许盐，适量面粉（用于调成稀面糊）

[mɪks] ['səʊdə] [ænd; ənd] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] [wɪð] ['flaʊə(r)] .
Mix soda and cream of tartar with flour .
混合 苏打 和 奶油 的 鞑靼 和 面粉 .

将小苏打和塔塔粉与面粉混合。

[biːt] [ðə; ði] [eg] , [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['ɪntuː] ['flaʊə(r)] .
Beat the egg , add milk and stir into flour .
打 这 蛋 , 添加 牛奶 和 搅拌 进入 面粉 .

将鸡蛋打散，加入牛奶，搅拌均匀后拌入面粉中。

[fraɪ][ɪn] [smɔːl] [keɪks] [ɒn][ə; eɪ] ['ɡrɪdl] .
Fry in small cakes on a griddle .
炒 在 小的 蛋糕 在 一个 烤盘 .

在煎锅上煎成小饼。

[næn]
nan
楠

nan

[θriː]['kʌpˌful][ɒv; əv]['flaʊə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊɡə(r)][wʌn]
3 Cupfuls of Flour 1 / 2 Cupful of Sugar 1
3 杯 的 面粉 1 / 2 一杯 的 糖 1

3 杯面粉 1/2 杯糖 1

[eɡ] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə][wʌn]
Egg 1 Teaspoonful of Soda 1
蛋 1 一茶匙 的 苏打 1

鸡蛋 1 茶匙苏打水 1

['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnˌful] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)]
Tablespoonful of Melted Butter 2 Teaspoonfuls of Cream of Tartar
一汤匙 的 融化 黄油 2 茶匙 的 奶油 的 鞑靼

一汤匙融化的黄油，两茶匙塔塔粉

[stɜː(r)][sɔːlt] , ['səʊdə][ænd; ənd] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)]['ɪntuː][ðə; ði][draɪ]['flaʊə(r)] .
Stir salt , soda and cream of tartar into the dry flour .
搅拌 盐 , 苏打 和 奶油 的 鞑靼 进入 这 干燥 面粉 .

将盐、小苏打和塔塔粉拌入干面粉中。

[biːt] [ðə; ði] [eɡ] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊɡə(r)][ænd; ənd]['bʌtə(r)] ,
Beat the egg , add sugar and butter ,
打 这 蛋 , 添加 糖 和 黄油 ,

将鸡蛋打散，加入糖和黄油，

[stɜː(r)]['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd][mɪks] [wɪð] [ɪ'nʌf] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] ['bætə(r)][æz; əz] [θɪk] [æz; əz]
stir into the flour and mix with enough milk to make batter as thick as
搅拌 进入 这 面粉 和 混合 和 足够的 牛奶 到 制作 连击 作为 厚的 作为
[ə; eɪ] [keɪk] .
a cake .
一个 蛋糕 .

将面糊拌入面粉中，并加入足够的牛奶，使面糊变得像蛋糕一样浓稠。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .
Bake in a moderate oven .
烤 在 一个 缓和 烤箱 .

用中等温度的烤箱烘烤。

[tuː; tə][biː; bi]['iːt(ə)n] [hɒt] [wɪð] ['bʌtə(r)] .
To be eaten hot with butter .
到 是 吃 热的 和 黄油 .

趁热涂上黄油食用。

[næn]
nan
楠

nan

[ˌtuːˈtuː][ˈkʌp,ful][ɒv; əv]['flaʊə(r)][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['jeləʊ] [miːl] [fɔːr] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn]
2 Cupfuls of Flour 1 Cupful of Yellow Meal 4 Tablespoonfuls of Sugar 1
2 杯 的 面粉 1 一杯 的 黄色的 一顿饭 4 汤匙 的 糖 1
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːnfʊl]
Teaspoonful of Salt 1 Teaspoonful of Cream of Tartar 1 / 2 Teaspoonful
一茶匙 的 盐 1 一茶匙 的 奶油 的 鞑靼 1 / 2 一茶匙
[ɒv; əv]['səʊdə][ɔː(r)][ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)]
of Soda or 2 Teaspoonfuls of Baking - powder
的 苏打 或者 2 茶匙 的 烘烤 - 粉末

2 杯面粉，1 杯黄粉，4 汤匙糖，1 茶匙盐，1 茶匙塔塔粉，1/2 茶匙小苏打或 2 茶匙泡打粉

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ɪ'nʌf] [mɪlk] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪn] ['bætə(r)] , [ænd; ənd] [beɪk] .
Add enough milk or water to make a thin batter , and bake .
添加 足够的 牛奶 或者 水 到 制作 一个 薄的 连击 , 和 烤 .

加入足够的牛奶或水调成稀面糊，然后烘烤。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] [wʌn][ænd; ənd][el] / [θriː][ˈkʌp,ful][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ˌtuːˈtuː] / [θriː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]
1 Cupful of Milk 1 and l / 3 Cupfuls of Sugar 2 / 3 Cupful of
1 一杯 的 牛奶 1 和 我 / 3 杯 的 糖 2 / 3 一杯 的
['bʌtə(r)][ɔː(r)] [lɑːd] [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['kʌrənts] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ekstrækt; ɪk'strækt]
Butter or Lard 1 / 2 Cupful of Currants 1 Teaspoonful of Extract
黄油 或者 猪油 1 / 2 一杯 的 醋栗 1 一茶匙 的 提炼
[ɒv; əv] ['lemən] [wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə][wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][wʌn] [jiːst]
of Lemon 1 / 4 Teaspoonful of Soda 1 / 2 Teaspoonful of Salt 1 Yeast
的 柠檬 1 / 4 一茶匙 的 苏打 1 / 2 一茶匙 的 盐 1 酵母
[keɪk] ['flaʊə(r)] [ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)] [sɒft] [dəʊ]
Cake Flour enough for Soft Dough
蛋糕 面粉 足够的 为了 柔软的 面团

杯牛奶，1 又 1/3 杯糖，2/3 杯黄油或猪油，1/2 杯葡萄干，1 茶匙柠檬提取物，1/4 茶匙小苏打，1/2 茶匙盐，1 份酵母，适量蛋糕粉（用于揉成柔软的面团）

[dɪ'zɒlv] [ðə; ði] [jiːst] [ɪn][ə; eɪ][hɑːf] - ['kʌpfʊl] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] .
Dissolve the yeast in a half - cupful of cold water .
溶解 这 酵母 在 一个 一半 - 一杯 的 寒冷的 水 .

将酵母溶解在半杯冷水中。

[skɔːld][ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd] , [wen] ['nɪəli] [kəʊld] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [jiːst] , [hɑːf][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] ,
Scald the milk and , when nearly cold , add the yeast , half the sugar ,
烫伤 这 牛奶 和 , 什么时候 几乎 寒冷的 , 添加 这 酵母 , 一半 这 糖 ,

将牛奶烫热，待其快凉时，加入酵母和一半的糖。

[ænd; ənd]['flaʊə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪn] ['bætə(r)] ; [let][ˌaɪ ˈtiː][raɪz][tuː; tə] [twaɪs] [ɪts] [bʌlk] .
and flour enough to make a thin batter ; let it rise to twice its bulk .
和 面粉 足够的 到 制作 一个 薄的 连击 ; 让 它 上升 到 两次 它是 大部分 .

加入足够的面粉，调成稀面糊；让它发酵至两倍大小。

[wen] [lait] [ænd; ənd] ['fəʊmi] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [rest] [ɒv; əv][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] ; ['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]
When light and foamy , add the rest of the ingredients ; sprinkle a little
什么时候 光 和 泡沫状 , 添加 这 休息 的 这 原料 ; 撒 一个 小的
['flaʊə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['kʌrənts] ,
flour over the currants ,
面粉 超过 这 醋栗 ,

当混合物变得轻盈蓬松时，加入剩余的配料；在葡萄干上撒少许面粉，

[stɜː(r)][ðə; ði]['səʊdə]['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊə(r)] , ['juːzɪŋ]['flaʊə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [stɪf] [dəʊ] .
stir the soda into the flour , using flour enough to make stiff dough .
搅拌 这 苏打 进入 这 面粉 , 使用 面粉 足够的 到 制作 僵硬的 面团 .

将小苏打拌入面粉中，面粉的用量要足以揉成较硬的面团。

[set] [ə'gen] , [ðen] [rəʊl] , [kʌt] [wɪð] [ə; eɪ] ['kʊki] - ['kʌtə(r)] , [ə'baʊt] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [ænd; ənd] [let] [raɪz] [ə'gen] .
Set again , then roll , cut with a cooky - cutter , about an inch thick , and let rise again .
放 再次 , 然后 卷 , 切 和 一个 饼干 - 刀具 , 关于 一个 英寸 厚的 , 和 让 上升 再次 .

再次醒发，然后擀开，用饼干模具切成约一英寸厚的饼状，再醒发一次。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] ['twenti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .
Bake in a moderate oven twenty - five minutes .
烤 在 一个 缓和 烤箱 二十 - 五 分钟 .

用中等温度的烤箱烘烤25分钟。

[mɪks] [ɪn] [ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] , [ɪf] ['wɒntɪd] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['iːvnɪŋ] [miːl] .
Mix in the morning , if wanted for the evening meal .
混合 在 这 早晨 , 如果 通缉 为了 这 晚上 一顿饭 .

如果想留作晚餐食用，可在早上拌匀。

[wen] [dʌn] , [brʌʃ] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] , [waɪl] [wɔːm] , [wɪð] ['iːkwəl] [pɑːts] [ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] .
When done , brush over the top , while warm , with equal parts of milk and molasses .
什么时候 完毕 , 刷子 超过 这 顶部 , 尽管 温暖的 , 和 平等的 部分 的 牛奶 和 糖蜜 .

完成后，趁热在表面刷上等量的牛奶和糖蜜。

[næn]
nan
楠

nan

[ˌtuː'tuː] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpˌful] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [θriː] ['tiːspuːnˌful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] [wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [wʌn]
2 1 / 2 Cupfuls of Flour 3 Teaspoonfuls of Baking - powder 1 / 4 Teaspoonful of Salt 1 / 2 Cupful of Sugar 1
2 1 / 2 杯 的 面粉 3 茶匙 的 烘烤 - 粉末 1 / 4 一茶匙 的 盐 1 / 2 一杯 的 糖 1

2又1/2杯面粉，3茶匙泡打粉，1/4茶匙盐，1/2杯糖

[eg] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] [θriː] / [fɔːr] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌt] [miːts] , [tʃɒpt] [faɪn]
Egg 1 Cupful of Milk 3 / 4 Cupful of English Walnut Meats , chopped fine
蛋 1 一杯 的 牛奶 3 / 4 一杯 的 英语 核桃 肉类 , 切碎 美好的

鸡蛋 1 杯，牛奶 3/4 杯，切碎的英国核桃仁

[biːt] [eg] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [tə'geðə(r)] , [ðen] [æd] [mɪlk] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Beat egg and sugar together , then add milk and salt .
打 蛋 和 糖 一起 , 然后 添加 牛奶 和 盐 .

先将鸡蛋和糖打散，然后加入牛奶和盐。

[sɪft] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] [draɪ] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɔːl] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðə(r)] .
Sift the baking - powder into the dry flour , and put all the ingredients together .
筛 这 烘烤 - 粉末 进入 这 干燥 面粉 , 和 放 全部 这 原料 一起 .

将泡打粉筛入干面粉中，然后将所有材料混合在一起。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [nʌts] [lɑːst] , [ˈkʌvərɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ˈflaʊə(r)] , [tuː; tə] [prɪˈvent] [ˈfɔːlɪŋ] ,
Add the nuts last , covering with a little flour , to prevent falling ,
添加 这 坚果 最后的 , 覆盖 和 一个 小的 面粉 , 到 防止 坠落 ,

最后加入坚果，并在表面撒上少许面粉，以防掉落。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n][wʌn][ˈaʊə(r)] .
and bake in a moderate oven one hour .
和 烤 在 一个 缓和 烤箱 一 小时 .

用中等温度的烤箱烘烤一小时。

[næn]
nan
楠

nan

[ˌtuːˈtuː][ˈkʌpˌful][ɒv; əv] [rəʊld] [əʊts] [θriː][wʌn] / [ˌtuːˈtuː][ˈkʌpˌful][ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)][wʌn] / [ˌtuːˈtuː]
2 Cupfuls of Rolled Oats 3 1 / 2 Cupfuls of Boiling Water 1 / 2
2 杯 的 滚动 燕麦 3 1 / 2 杯 的 沸腾 水 1 / 2
[ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [məˈlæsɪz] [wʌn] [jiːst] [keɪk] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt]
Cupful of Molasses 1 Yeast Cake Pinch of Salt
一杯 的 糖蜜 1 酵母 蛋糕 捏 的 盐

2 杯燕麦片，3.5 杯沸水，0.5 杯糖蜜，1 块酵母饼，少许盐

[let] [ðə; ði] [rəʊld] [əʊts] [ænd; ənd] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)][stænd] [ʌnˈtɪl] [kuːl] , [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [məˈlæsɪz] ,
Let the rolled oats and boiling water stand until cool , then add the molasses ,
让 这 滚动 燕麦 和 沸腾 水 站立 直到 凉爽的 , 然后 添加 这 糖蜜 ,

将燕麦片和沸水静置冷却，然后加入糖蜜。

[sɔːlt] , [ænd; ənd] [jiːst] [keɪk] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [dɪˈzɒlvd] [ɪn][kəʊld][ˈwɔːtə(r)] .
salt , and yeast cake which has been dissolved in cold water .
盐 , 和 酵母 蛋糕 哪个 有 到过 溶解 在 寒冷的 水 .

盐和溶于冷水的酵母饼。

[stɜː(r)][ɪn][ˈflaʊə(r)] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] .
Stir in flour enough to make a stiff dough .
搅拌 在 面粉 足够的 到 制作 一个 僵硬的 面团 .

加入足够的面粉，揉成较硬的面团。

[let] [ˌaɪ ˈtiː][raɪz][ˈəʊvə(r)] [naɪt] .
Let it rise over night .
让 它 上升 超过 夜晚 .

让它静置发酵一夜。

[ɪn][ðə; ði] [ˈmɔːnɪŋ] , [stɜː(r)][ˌaɪ ˈtiː] [daʊn] [ænd; ənd][let][ˌaɪ ˈtiː][raɪz] [əˈgen] .
In the morning , stir it down and let it rise again .
在 这 早晨 , 搅拌 它 向下 和 让 它 上升 再次 .

早上，把它搅拌一下，让它再次发酵。

[məʊld][ˈɪntuː] [ləʊvz] [ænd; ənd] [let] [raɪz] [əˈgen] .
Mold into loaves and let rise again .
模具 进入 面包 和 让 上升 再次 .

揉成面包状，再次发酵。

[beɪk] [ˈfɔːti] - [faɪv] [ˈmɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] .
Bake forty - five minutes in a moderate oven .
烤 四十 - 五 分钟 在 一个 缓和 烤箱 .

在中等温度的烤箱中烘烤四十五分钟。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] [θriː] [smɔːl] [ləʊvz] .
This will make three small loaves .
这 将要 制作 三 小的 面包 .

这样可以做三个小面包。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [kwɔ:t] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][wʌn] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ɒv; əv] [lɑ:d] [θri:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn]
1 Quart of Flour 1 Tablespoonful of Lard 3 Tablespoonfuls of Sugar 1
1 夸脱 的 面粉 1 一汤匙 的 猪油 3 汤匙 的 糖 1
['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv][sɔ:lt][wʌn] / [ˌtu:'tu:][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk][wʌn] [ji:st] [keɪk]
Teaspoonful of Salt 1 / 2 Pint of Milk 1 Yeast Cake
一茶匙 的 盐 1 / 2 品脱 的 牛奶 1 酵母 蛋糕

1夸脱面粉，1汤匙猪油，3汤匙糖，1茶匙盐，1/2品脱牛奶，1块酵母饼

[skɔ:ld][ðə; ði][mɪlk] .
Scald the milk .
烫伤 这 牛奶 .

将牛奶烫一下。

[wen] ['nɪəli] [kəʊld][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [ji:st] [keɪk] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bi:n] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][wʌn] - [hɑ:f] [kʌp]
When nearly cold add the yeast cake which has been dissolved in one - half cup
什么时候 几乎 寒冷的 添加 这 酵母 蛋糕 哪个 有 到过 溶解 在 一 - 一半 杯子
[ɒv; əv][kəʊld]['wɔ:tə(r)] .
of cold water .
的 寒冷的 水 .

当温度接近冷却时，加入用半杯冷水溶解的酵母块。

[rʌb] ['ɪntu:][ðə; ði]['flaʊə(r)] , [ðə; ði] [lɑ:d] , ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][sɔ:lt] .
Rub into the flour , the lard , sugar and salt .
擦 进入 这 面粉 , 这 猪油 , 糖 和 盐 .

将猪油、糖和盐揉入面粉中。

[stɜ:(r)][ɔ:l] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] [ænd; ənd] [ni:d] .
Stir all together with a knife and knead .
搅拌 全部 一起 和 一个 刀 和 揉 .

用刀将所有材料搅拌均匀并揉捏。

[let] [raɪz][tu:; tə] [twaɪs] [ɪts] [bʌlk] [ænd; ənd] [ni:d] .
Let rise to twice its bulk and knead .
让 上升 到 两次 它是 大部分 和 揉 .

让其发酵至两倍大小，然后揉捏。

[let] [raɪz] [ə'gen] [ænd; ənd] [ni:d] .
Let rise again and knead .
让 上升 再次 和 揉 .

让它再次发酵并揉捏。

[rəʊl][hɑ:f][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [kʌt]['ɪntu:] [raʊndz] , [spred] [wɪð] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['dʌb(ə)l]['əʊvə(r)] .
Roll half an inch thick , cut into rounds , spread with butter and double over .
卷 一半 一个 英寸 厚的 , 切 进入 回合 , 传播 和 黄油 和 双倍的 超过 .

擀成半英寸厚，切成圆形，涂上黄油，对折。

[raɪz] [ə'gen] , [beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] .
Rise again , bake twenty minutes in a hot oven .
上升 再次 , 烤 二十 分钟 在 一个 热的 烤箱 .

再次发酵，放入高温烤箱烘烤二十分钟。

[mɪks][æt; ət][ten] [ə'klɑ:k] [ɪn][ðə; ði] ['mɔ:nɪŋ] [ɪf] ['wɒntɪd] [fɔ:(r); fə(r)]['sʌpə(r)] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ɜ:lɪə(r)] [ɪn]
Mix at ten o'clock in the morning if wanted for supper , a little earlier in
混合 在 十 点钟 在 这 早晨 如果 通缉 为了 晚餐 , 一个 小的 早些时候 在
[kəʊld] ['weðə(r)] .
cold weather .
寒冷的 天气 .

如果想做晚餐，可以在早上十点搅拌，天气冷的时候可以稍微早一点。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [eg] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)]
1 Egg 1 Cupful of Milk 1 Cupful of Flour
1 蛋 1 一杯 的 牛奶 1 一杯 的 面粉

1个鸡蛋，1杯牛奶，1杯面粉

[biːt] [ðə; ði] [eg] , [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [mɪlk] [ɪn] ['sləʊli] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊə(r)] , [ðen] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɪlk] .
Beat the egg , and stir flour and milk in slowly , a little flour , then a little milk .
打 这 蛋 , 和 搅拌 面粉 和 牛奶 在 缓慢地 , 一个 小的 面粉 , 然后 一个 小的 牛奶 .

将鸡蛋打散，然后慢慢地将面粉和牛奶搅拌进去，先加一点面粉，再加一点牛奶。

[sɔːlt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] .
Salt a little .
盐 一个 小的 .

加点盐。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [θɪn] ['bætə(r)] .
This will make a very thin batter .
这 将要 制作 一个 非常 薄的 连击 .

这样会得到非常稀的面糊。

[drɒp] ['ɪntuː] [wel] - ['bʌtəd] ['mʌfɪn] [pæn] ,
Drop into well - buttered muffin pan ,
降低 进入 出色地 - 涂黄油的 松饼 平底锅 ,

将面糊倒入涂抹了黄油的松饼模具中，

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['veri] [hɒt] ['ʌv(ə)n] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [hɒt] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] ,
bake in a very hot oven and serve with hot sauce for a pudding ,
烤 在 一个 非常 热的 烤箱 和 服务 和 热的 酱 为了 一个 布丁 ,

用高温烤箱烘烤，配上辣酱即可作为布丁食用。

[ɔː(r)] [iːt] [wɪð] ['bʌtə(r)] .
or eat with butter .
或者 吃 和 黄油 .

或者抹上黄油吃。

[næn]
nan
楠

nan

[ˌtuː'tuː] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [raɪ] [miːl] [θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [wʌn] / [θriː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [jiːst] [ɔː(r)] [wʌn] [jiːst] [keɪk] [dɪ'zɒlvd] [ɪn] ['wɔːtə(r)]
2 Cupfuls of Flour 1 Cupful of Rye Meal 3 Tablespoonfuls of Sugar 1 Teaspoonful of Salt 1 / 3 Cupful of Yeast or 1 Yeast Cake dissolved in Water
2 杯 的 面粉 1 一杯 的 黑麦 一顿饭 3 汤匙 的 糖 1 一茶匙 的 盐 1 / 3 一杯 的 酵母 或者 1 酵母 蛋糕 溶解 在 水

2 杯面粉，1 杯黑麦粉，3 汤匙糖，1 茶匙盐，1/3 杯酵母或 1 块酵母饼溶于水中

[mɪks] [wɪð] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] [æt; ət] [naɪt] .
Mix with warm water at night .
混合 和 温暖的 水 在 夜晚 .

睡前用温水冲服。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - ['kwɔːtə(r)] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə] , [dɪ'zɒlvd] [ɪn] [tuː]
In the morning add one - quarter teaspoonful of soda , dissolved in two
在 这 早晨 添加 一 - 四分之一 一茶匙 的 苏打 , 溶解 在 二
['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [stɜː(r)] [wel] .
tablespoonfuls of boiling water ; stir well .
汤匙 的 沸腾 水 ; 搅拌 出色地 .

早上，将四分之一茶匙小苏打溶于两汤匙沸水中；搅拌均匀。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][dʒem] - [pæn][fɔː(r); fə(r)] ['twenti] [ɔː(r)] ['θɜːti] ['mɪnɪts] .
Bake in a gem - pan for twenty or thirty minutes .
烤 在 一个 宝石 - 平底锅 为了 二十 或者 三十 分钟 .

用圆形烤盘烘烤二三十分钟。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [eg] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][æn; ən] [eg] [fɔːr]
1 Egg 1 Quart of Flour Piece of Butter the size of an Egg 4
1 蛋 1 夸脱 的 面粉 片 的 黄油 这 尺寸 的 一个 蛋 4
['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ˌtuː'tuː] ['tiːkʌp,fʊl] [ɒv; əv][mɪlk][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]
Tablespoonfuls of Sugar 2 Teacupfuls of Milk 2 Teaspoonfuls of Cream of
汤匙 的 糖 2 茶杯 的 牛奶 2 茶匙 的 奶油 的
['tɑːtə(r)][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt]
Tartar 1 Teaspoonful of Soda A little Salt
鞑靼 1 一茶匙 的 苏打 一个 小的 盐

1 个鸡蛋，1 夸脱面粉，一小块鸡蛋大小的黄油，4 汤匙糖，2 茶杯牛奶，2 茶匙塔塔粉，1 茶匙小苏打，少许盐

[mɪks][sɔːlt] , ['ʃʊgə(r)] , [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][ænd; ənd]['səʊdə] , [wɪð] [ðə; ði]['flaʊə(r)] .
Mix salt , sugar , cream of tartar and soda , with the flour .
混合 盐 , 糖 , 奶油 的 鞑靼 和 苏打 , 和 这 面粉 .

将盐、糖、塔塔粉和小苏打与面粉混合。

[biːt] [ðə; ði] [eg] , [stɜː(r)]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ænd; ənd][mɪlk] .
Beat the egg , stir into it the melted butter and milk .
打 这 蛋 , 搅拌 进入 它 这 融化 黄油 和 牛奶 .

将鸡蛋打散，加入融化的黄油和牛奶搅拌均匀。

[stɜː(r)][ɔːl] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mʌfɪn] [pæn] , [ˌfɪf'tiːn] [ɔː(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Stir all together and bake in a muffin pan , fifteen or twenty minutes .
搅拌 全部 一起 和 烤 在 一个 松饼 平底锅 , 十五 或者 二十 分钟 .

将所有材料搅拌均匀，放入松饼模具中烘烤十五到二十分钟。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['flaʊə(r)][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [lɑːd] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə][wʌn]
1 Pint of Flour 1 Teaspoonful of Lard 1 Teaspoonful of Soda 1
1 品脱 的 面粉 1 一茶匙 的 猪油 1 一茶匙 的 苏打 1
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['saʊə(r)][mɪlk]
Teaspoonful of Salt 1 Cupful of Sour Milk
一茶匙 的 盐 1 一杯 的 酸的 牛奶

1品脱面粉，1茶匙猪油，1茶匙小苏打，1茶匙盐，1杯酸奶

[pʊt] [lɑːd][ænd; ənd][sɔːlt]['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd]['səʊdə] [wɪð] [ðə; ði]['saʊə(r)][mɪlk] .
Put lard and salt into the flour and soda with the sour milk .
放 猪油 和 盐 进入 这 面粉 和 苏打 和 这 酸的 牛奶 .

将猪油、盐、小苏打和酸奶一起加入面粉中。

[mɪks] [tə'geðə(r)] , [rəʊl] [θɪn] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [raʊndz] .
Mix together , roll thin and cut into rounds .
混合 一起 , 卷 薄的 和 切 进入 回合 .

混合所有材料，擀薄，切成圆形。

[beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Bake twenty minutes .
烤 二十 分钟 .

烘烤二十分钟。

[næn]
nan
楠

nan

[ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv] [bred] ['flaʊə(r)][wʌn] / [θriː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [lɑːd] [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv]
2 Cupfuls of Bread Flour 1 / 3 Cupful of Lard 2 Teaspoonfuls of
2 杯 的 面包 面粉 1 / 3 一杯 的 猪油 2 茶匙 的
[kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
Cream of Tartar 1 Teaspoonful of Soda 1 Teaspoonful of Salt
奶油 的 鞑靼 1 一茶匙 的 苏打 1 一茶匙 的 盐

2 杯面包粉，1/3 杯猪油，2 茶匙塔塔粉，1 茶匙小苏打，1 茶匙盐

[pʊt] [ðə; ði]['səʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)]['ɪntuː][ðə; ði][draɪ]['flaʊə(r)] .
Put the soda , salt and cream of tartar into the dry flour .
放 这 苏打 , 盐 和 奶油 的 鞑靼 进入 这 干燥 面粉 .

将小苏打、盐和塔塔粉加入干面粉中。

[rʌb] [ɪn][ðə; ði] [lɑːd] [ænd; ənd][mɪks] [wɪð] ['wɔːtə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [sɒft] [dəʊ] .
Rub in the lard and mix with water into a soft dough .
擦 在 这 猪油 和 混合 和 水 进入 一个 柔软的 面团 .

将猪油揉入面团，加水搅拌成柔软的面团。

[rəʊl][tuː; tə][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ðə; ði]['spaɪdə(r)][ɔː(r)] ['grɪdl] .
Roll to the size of the spider or griddle .
卷 到 这 尺寸 的 这 蜘蛛 或者 烤盘 .

擀成蜘蛛网或煎锅的大小。

[wen] [ðə; ði]['spaɪdə(r)][ɪz][hɒt][ænd; ənd] [wel] [griːzd] [wɪð] [lɑːd] , [leɪ] [ɒn][ðə; ði] [keɪk] [ænd; ənd]
When the spider is hot and well greased with lard , lay on the cake and
什么时候 这 蜘蛛 是 热的 和 出色地 涂油 和 猪油 , 躺 在 这 蛋糕 和
['kʌvə(r)] .
cover .
覆盖 .

当蜘蛛烤得滚烫，并涂满猪油后，将蛋糕放在上面，盖上盖子。

[beɪk] [ten] ['mɪnɪts] [ɒn][wʌn][saɪd] , [ðen] [ten] [ɒn][ðə; ði]['ʌðə(r)] .
Bake ten minutes on one side , then ten on the other .
烤 十 分钟 在 一 边 , 然后 十 在 这 其他 .

一面烤十分钟，另一面再烤十分钟。

[ðɪs] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] ['kwɪkli] [wɪ'ðaʊt] ['weɪtɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['ʌv(ə)n][tuː; tə] [hiːt] .
This can be made quickly without waiting for the oven to heat .
这 能 是 制成 迅速地 没有 等待 为了 这 烤箱 到 热 .

这道菜无需等待烤箱预热即可快速制作。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] ['bʌtə(r)] .
Serve hot with butter .
服务 热的 和 黄油 .

趁热配黄油食用。

[næn]
nan
楠

nan

[θriː]['kʌp,ful][ɒv; əv]['flaʊə(r)][θriː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [lɑːd] [wʌn] [pɪntʃ]
3 Cupfuls of Flour 3 Teaspoonfuls of Sugar 1 Teaspoonful of Lard 1 Pinch
3 杯 的 面粉 3 茶匙 的 糖 1 一茶匙 的 猪油 1 捏
[ɒv; əv][sɔːlt][wʌn] / [ˌtuː'tuː] [jiːst] [keɪk]
of Salt 1 / 2 Yeast Cake
的 盐 1 / 2 酵母 蛋糕

3 杯面粉，3 茶匙糖，1 茶匙猪油，1 小撮盐，半块酵母饼

[rʌb] ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd] [lɑːd] ['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊə(r)] .
Rub sugar , salt and lard into the flour .
擦 糖 , 盐 和 猪油 进入 这 面粉 .

将糖、盐和猪油揉入面粉中。

[dɪ'zɒlv] [ðə; ði] [jiːst] [ɪn][hɑːf][ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] .
Dissolve the yeast in half a cupful of cold water .
溶解 这 酵母 在 一半 一个 一杯 的 寒冷的 水 .

将酵母溶解在半杯冷水中。

[pʊt] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd][mɪks][tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] [wɪð] [mɪlk] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)] , [æt; ət] [naɪt] .
Put all together and mix to a stiff dough with milk or water , at night .
放 全部 一起 和 混合 到 一个 僵硬的 面团 和 牛奶 或者 水 , 在 夜晚 .

将所有材料混合，晚上加入牛奶或水揉成较硬的面团。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] , [pʊʃ] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] [ænd; ənd][let] [raɪz] [ə'gen] .
In the morning , push it down and let rise again .
在 这 早晨 , 推 它 向下 和 让 上升 再次 .

早上，把它压下去，让它再次浮起来。

[ðen] [niːd] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ][pæn] .
Then knead and place in a pan .
然后 揉 和 地方 在 一个 平底锅 .

然后揉好面团，放入平底锅中。

[let] [ˌaɪ 'tiː][raɪz][tuː; tə] [twaɪs] [ɪts] [bʌlk] [ænd; ənd] [beɪk] ['θɜːti] ['mɪnɪts] .
Let it rise to twice its bulk and bake thirty minutes .
让 它 上升 到 两次 它是 大部分 和 烤 三十 分钟 .

让它发酵至两倍大小，然后烘烤三十分钟。

[næn]
nan
楠

nan

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɔː(r)] [lɑːd] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] [θriː]
1 Cupful of Sugar 1 / 2 Cupful of Butter or Lard 1 Cupful of Milk 3
1 一杯 的 糖 1 / 2 一杯 的 黄油 或者 猪油 1 一杯 的 牛奶 3
[wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv]['flaʊə(r)][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][wʌn]
1 / 2 Cupfuls of Flour 2 Teaspoonfuls of Cream of Tartar 1
1 / 2 杯 的 面粉 2 茶匙 的 奶油 的 鞑靼 1
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə][wʌn]
Teaspoonful of Soda 1
一茶匙 的 苏打 1

1 杯糖，1/2 杯黄油或猪油，1 杯牛奶，3 1/2 杯面粉，2 茶匙塔塔粉，1 茶匙小苏打

['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] [və'nɪlə]
Tablespoonful of Vanilla
一汤匙 的 香草

一汤匙香草

[rəʊl] [θɪn] [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð] [ə; eɪ] ['kʊki] - ['kʌtə(r)] .
Roll thin and cut with a cooky - cutter .
卷 薄的 和 切 和 一个 饼干 - 刀具 .

擀薄后用饼干模具切块。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz] [wʌn] / [,tuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn] / [,tuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]
1 Cupful of Chopped Raisins 1 / 2 Cupful of Sugar 1 / 2 Cupful of
1 一杯 的 切碎 葡萄干 1 / 2 一杯 的 糖 1 / 2 一杯 的
['wɔːtə(r)][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]
Water 1 Teaspoonful of Flour
水 1 一茶匙 的 面粉

1 杯切碎的葡萄干，1/2 杯糖，1/2 杯水，1 茶匙面粉

[kʊk] [ðɪs] [ʌn'tɪl] [θɪk] , ['biːɪŋ] ['keəf(ə)l] [nɒt] [tuː; tə] [bɜːn] [,aɪ 'tiː] .
Cook this until thick , being careful not to burn it .
厨师 这 直到 厚的 , 存在 小心 不是 到 烧伤 它 .

煮至浓稠，注意不要烧焦。

[pleɪs] ['kʊkiz] [ɪn][ə; eɪ] [wel] - ['bʌtəd] [pæn] ,
Place cookies in a well - buttered pan ,
地方 曲奇饼 在 一个 出色地 - 涂黄油的 平底锅 ,

将饼干放入涂抹了黄油的烤盘中，

[spred] [ɒn][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][ðə; ði] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [ə'nʌðə(r)] ['kʊki] .
spread on a teaspoonful of the filling and cover with another cooky .
传播 在 一个 一茶匙 的 这 填充 和 覆盖 和 其他 饼干 .

抹上一茶匙馅料，再盖上另一块饼干。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .
Bake in a moderate oven .
烤 在 一个 缓和 烤箱 .

用中等温度的烤箱烘烤。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn] / [,tuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][,tuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [mɪlk] [wʌn]
1 Cupful of Sugar 1 / 2 Cupful of Butter 2 Tablespoonfuls of Milk 1
1 一杯 的 糖 1 / 2 一杯 的 黄油 2 汤匙 的 牛奶 1
[eg] [,tuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə][wʌn]
Egg 2 Teaspoonfuls of Cream of Tartar 1 Teaspoonful of Soda 1
蛋 2 茶匙 的 奶油 的 鞑靼 1 一茶匙 的 苏打 1
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['lemən] ['ekstrækt; ɪk'strækt]['flaʊə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][rəʊl]
Teaspoonful of Lemon Extract Flour enough to roll
一茶匙 的 柠檬 提炼 面粉 足够的 到 卷

1 杯糖，1/2 杯黄油，2 汤匙牛奶，1 个鸡蛋，2 茶匙塔塔粉，1 茶匙小苏打，1 茶匙柠檬提取物，适量面粉（用于擀面）。

[biːt] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] , ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [eg] [tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [mɪlk] ,
Beat the butter , sugar and egg together , add the milk ,
打 这 黄油 , 糖 和 蛋 一起 , 添加 这 牛奶 ,

将黄油、糖和鸡蛋一起搅拌均匀，加入牛奶，

[stɜː(r)] [ðə; ði] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] [ænd; ənd] ['səʊdə] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] [draɪ] .
stir the cream of tartar and soda into the flour dry .
搅拌 这 奶油 的 鞑靼 和 苏打 进入 这 面粉 干燥 .

将塔塔粉和小苏打拌入干面粉中。

[stɜː(r)] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [rəʊl] .
Stir all together and roll .
搅拌 全部 一起 和 卷 .

将所有材料搅拌均匀后滚动。

[næn]
nan
楠

nan

[ˌtuː'tuː] [egz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] (['saʊə(r)] [prɪ'fɜːd]) [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ˌtuː'tuː]
2 Eggs 1 Cupful of Cream (sour preferred) 1 Cupful of Sugar 2
2 鸡蛋 1 一杯 的 奶油 (酸的 首选) 1 一杯 的 糖 2
['kʌp,ful] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['səʊdə] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] ['fleɪvə(r)]
Cupfuls of Flour 1 Teaspoonful of Soda 1 / 2 Teaspoonful of Salt Flavor
杯 的 面粉 1 一茶匙 的 苏打 1 / 2 一茶匙 的 盐 味道
[wɪð] ['lemən]
with Lemon
和 柠檬

2 个鸡蛋，1 杯奶油（最好是酸奶油），1 杯糖，2 杯面粉，1 茶匙小苏打，1/2 茶匙盐，柠檬调味

[stɜː(r)] [ðə; ði] ['səʊdə] ['ɪntuː] [ðə; ði] [kriːm] ; [biːt] [ðə; ði] [egz] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , ['flaʊə(r)] [ænd; ənd]
Stir the soda into the cream ; beat the eggs ; add sugar , salt , flour and
搅拌 这 苏打 进入 这 奶油 ; 打 这 鸡蛋 ; 添加 糖 , 盐 , 面粉 和
[kriːm] ;
cream ;
奶油 ;

将小苏打拌入奶油中；打散鸡蛋；加入糖、盐、面粉和奶油；

[lɑːst] [ɒv; əv] [ɔːl] , [ðə; ði] ['fleɪvərɪŋ] .
last of all , the flavoring .
最后的 的 全部 , 这 调味 .

最后是调味。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [θɪk] ,
1 Cupful of Thick ,
1 一杯 的 厚的 ,

1 杯浓稠的，

['saʊə(r)] [mɪlk] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] [ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv]
Sour Milk 1 Cupful of Sugar 1 / 2 Cupful of Butter 2 Cupfuls of
酸的 牛奶 1 一杯 的 糖 1 / 2 一杯 的 黄油 2 杯 的
['flaʊə(r)][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə][wʌn]
Flour 1 Cupful of Chopped Raisins Pinch of Salt 1 Teaspoonful of Soda 1
面粉 1 一杯 的 切碎 葡萄干 捏 的 盐 1 一茶匙 的 苏打 1
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv] [kləʊvz] [ænd; ənd] ['nʌtmeg]
Teaspoonful of Cinnamon 1 / 2 Teaspoonful each of Cloves and Nutmeg
一茶匙 的 肉桂 1 / 2 一茶匙 每个 的 丁香 和 肉豆蔻

酸奶 1 杯，糖 1/2 杯，黄油 2 杯，面粉 1 杯，切碎的葡萄干 1 杯，盐少许，小苏打 1 茶匙，肉桂 1 茶匙，丁香和肉豆蔻各 1/2 茶匙

[stɜː(r)][ðə; ði]['səʊdə]['ɪntuː][ðə; ði]['saʊə(r)][mɪlk] , [ˌeɪ diː 'diː] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt]
Stir the soda into the sour milk , add melted butter and sugar , salt
搅拌 这 苏打 进入 这 酸的 牛奶 , 添加 融化 黄油 和 糖 , 盐
[ænd; ənd][s'paɪsɪz] .
and spices .
和 香料 .

将苏打水倒入酸奶中，加入融化的黄油、糖、盐和香料。

[pʊt][ðə; ði]['flaʊə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['reɪzɪnz][ænd; ənd][stɜː(r)][ɔːl] [tə'geðə(r)] .
Put the flour over the raisins and stir all together .
放 这 面粉 超过 这 葡萄干 和 搅拌 全部 一起 .

将面粉撒在葡萄干上，搅拌均匀。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] [wʌn][ləʊf][ɔː(r)] [twelv] ['lɪt(ə)l] [keɪks] [ɪn][dʒem] - [pænz] .
This will make one loaf or twelve little cakes in gem - pans .
这 将要 制作 一 面包 或者 十二 小的 蛋糕 在 宝石 - 平底锅 .

这样可以做出一个面包或者十二个用宝石模具烤制的小蛋糕。

[næn]
nan
楠

nan

[ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][θriː] [egz] ['bʌtə(r)][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][æn; ən] [eg] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]
2 Cupfuls of Sugar 3 Eggs Butter the size of an Egg 1 Teaspoonful of
2 杯 的 糖 3 鸡蛋 黄油 这 尺寸 的 一个 蛋 1 一茶匙 的
[kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə][θriː]
Cream of Tartar 1 / 2 Teaspoonful of Soda 3
奶油 的 鞑靼 1 / 2 一茶匙 的 苏打 3

2 杯糖，3 个鸡蛋，鸡蛋大小的黄油，1 茶匙塔塔粉，1/2 茶匙小苏打 3

['kʌp,ful][ɒv; əv]['flaʊə(r)]['fleɪvə(r)] [wɪð] ['ɑːmənd] [biːt] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts]
Cupfuls of Flour Flavor with Almond Beat fifteen minutes
杯 的 面粉 味道 和 杏仁 打 十五 分钟

几杯杏仁味面粉，搅拌十五分钟

[kriːm] [tə'geðə(r)][ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .
Cream together the butter and sugar .
奶油 一起 这 黄油 和 糖 .

将黄油和糖搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] [egz] , [ðen] [ðə; ði][mɪlk] .
Add the well - beaten eggs , then the milk .
添加 这 出色地 - 被打败 鸡蛋 , 然后 这 牛奶 .

加入打散的鸡蛋，然后加入牛奶。

[biːt] [tə'geðə(r)] .
Beat together .
打 一起 .

一起打鼓。

[pʊt]['səʊdə][ænd; ənd] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)]['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊə(r)] , [draɪ] .
Put soda and cream of tartar into the flour , dry .
放 苏打 和 奶油 的 鞑靼 进入 这 面粉 , 干燥 .

将小苏打和塔塔粉加入干面粉中。

[stɜː(r)][ɔːl] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['fleɪvərɪŋ] .
Stir all together with the flavoring .
搅拌 全部 一起 和 这 调味 .

将所有材料与调味料搅拌均匀。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] [tuː] [smɔːl] [ləʊvz] .
This will make two small loaves .
这 将要 制作 二 小的 面包 .

这样可以做两个小面包。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] [lɑːd] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]
1 Cupful of Molasses 1 / 2 Cupful of Butter or Lard 1 Teaspoonful of
1 一杯 的 糖蜜 1 / 2 一杯 的 黄油 或者 猪油 1 一茶匙 的
['səʊdə][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['dʒɪndʒə(r)]
Soda 1 Teaspoonful of Ginger
苏打 1 一茶匙 的 姜

1 杯糖蜜，1/2 杯黄油或猪油，1 茶匙小苏打，1 茶匙姜末

[bɔɪl] [ðə; ði] [mə'læsɪz] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Boil the molasses five minutes .
熬 这 糖蜜 五 分钟 .

将糖蜜煮沸五分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]['səʊdə] , ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['dʒɪndʒə(r)] .
Remove from the fire , and add soda , butter and ginger .
消除 从 这 火 , 和 添加 苏打 , 黄油 和 姜 .

从火上移开，加入小苏打、黄油和生姜。

[wen] [kuːld] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] , [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði]['flaʊə(r)] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][rəʊl] ,
When cooled a little , stir in the flour until thick enough to roll ,
什么时候 冷却 一个 小的 , 搅拌 在 这 面粉 直到 厚的 足够的 到 卷 ,

稍微冷却后，拌入面粉，直到面团足够浓稠可以擀开为止。

[ðen] [rəʊl] [θɪn] [æz; əz][ə; eɪ]['pəʊstɪdʒ] - [stæmp] .
then roll thin as a postage - stamp .
然后 卷 薄的 作为 一个 邮资 - 邮票 .

然后擀成邮票大小的薄片。

[kʌt] [wɪð] [ə; eɪ] ['kʊki] - ['kʌtə(r)] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] , ['biːɪŋ] ['keəf(ə)l][nɒt][tuː; tə] [bɜːn]
Cut with a cooky - cutter , and bake in a hot oven , being careful not to burn
切 和 一个 饼干 - 刀具 , 和 烤 在 一个 热的 烤箱 , 存在 小心 不是 到 烧伤
.
.
.

用饼干模具切块，放入高温烤箱烘烤，注意不要烤焦。

[ʃʌt] [ɪn][ə; eɪ][tɪn][peɪl] .
Shut in a tin pail .
关闭 在 一个 锡 桶 .

关进锡桶里。

[ðiːz] [wɪl] [kiːp] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [lɒŋ] [taɪm] .
These will keep for a long time .
这些 将要 保持 为了 一个 长的 时间 .

这些可以保存很长时间。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] [jəʊk] [ɒv; əv][fɔːr] [egz] ['waɪts] [ɒv; əv]
1 Cupful of Sugar 1 / 2 Cupful of Butter Yolks of 4 Eggs Whites of
1 一杯 的 糖 1 / 2 一杯 的 黄油 蛋黄 的 4 鸡蛋 白人 的
[wʌn] [eg] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)]
1 Egg 1 / 2 Cupful of Milk 1 / 2 Teaspoonful of Cream of Tartar
1 蛋 1 / 2 一杯 的 牛奶 1 / 2 一茶匙 的 奶油 的 鞑靼
[wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə][wʌn] - [θriː] / [fɔːr]['kʌpˌful][ɒv; əv]['flaʊə(r)] ['fleɪvərɪŋ]
1 / 4 Teaspoonful of Soda 1 - 3 / 4 Cupfuls of Flour Flavoring
1 / 4 一茶匙 的 苏打 1 - 3 / 4 杯 的 面粉 调味

1 杯糖，1/2 杯黄油，4 个鸡蛋的蛋黄，1 个鸡蛋的蛋白，1/2 杯牛奶，1/2 茶匙塔塔粉，1/4 茶匙小苏打，1-3/4 杯面粉，调味料

[kriːm] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] [tə'geðə(r)] .
Cream butter and sugar together .
奶油 黄油 和 糖 一起 .

黄油和糖一起搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] [egz] , [mɪlk] ,
Add the well - beaten eggs , milk ,
添加 这 出色地 - 被打败 鸡蛋 , 牛奶 ,

加入打散的鸡蛋和牛奶，

['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd]['flaʊə(r)]['ɪntuː] [wɪtʃ] [ðə; ði] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][ænd; ənd]['səʊdə][hæv; həv] [biːn]
flavoring and flour into which the cream of tartar and soda have been
调味 和 面粉 进入 哪个 这 奶油 的 鞑靼 和 苏打 有 到过
[stɜːd] .
stirred .
搅拌 .

将调味料和面粉与塔塔粉和苏打粉搅拌均匀。

[beɪk] ['θɜːti] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .
Bake thirty minutes in a moderate oven .
烤 三十 分钟 在 一个 缓和 烤箱 .

在中等温度的烤箱中烘烤三十分钟。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] [ˌtuː'tuː] / [θriː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]
1 Cupful of Sugar 1 / 2 Cupful of Molasses 2 / 3 Cupful of Butter
1 一杯 的 糖 1 / 2 一杯 的 糖蜜 2 / 3 一杯 的 黄油
[ˌtuː'tuː] [egz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['reɪzɪnz] ,
2 Eggs 1 Cupful of Raisins ,
2 鸡蛋 1 一杯 的 葡萄干 ,

1 杯糖，1/2 杯糖蜜，2/3 杯黄油，2 个鸡蛋，1 杯葡萄干

[tʃɒpt] [faɪn] [ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [mɪlk] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['səʊdə] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl]
Chopped Fine 2 Tablespoonfuls of Milk 1 Teaspoonful of Soda 1 Teaspoonful
切碎 美好的 2 汤匙 的 牛奶 1 一茶匙 的 苏打 1 一茶匙

[ɒv; əv] ['sɪnəmən] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kləʊvz] ['flaʊə(r)]
of Cinnamon 1 Teaspoonful of Nutmeg 1 / 2 Teaspoonful of Cloves Flour
的 肉桂 1 一茶匙 的 肉豆蔻 1 / 2 一茶匙 的 丁香 面粉

[ɪ'nʌf] [tuː; tə] [rəʊl]
enough to roll
足够的 到 卷

切碎的食材：2汤匙牛奶、1茶匙小苏打、1茶匙肉桂粉、1茶匙肉豆蔻粉、1/2茶匙丁香粉、适量面粉（用于擀面）。

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [tə'geðə(r)] , [biːt] [ðə; ði] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bʌtə(r)]
Cream the butter and sugar together , beat the eggs , add to the butter
奶油 这 黄油 和 糖 一起 ， 打 这 鸡蛋 ， 添加 到 这 黄油

[ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] ,
and sugar ,
和 糖 ，

将黄油和糖搅打均匀，打散鸡蛋，加入到黄油和糖的混合物中。

[ðen] [stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ði] [mə'læsɪz] , [mɪlk] [ænd; ənd] [s'paɪsɪz] .
then stir in the molasses , milk and spices .
然后 搅拌 在 这 糖蜜 ， 牛奶 和 香料 .

然后拌入糖蜜、牛奶和香料。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['reɪzɪnz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] ['kʌvəd] [wɪð] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] , [lɑːst] [ɒv; əv] [ɔːl] ,
Add the raisins which have been covered with flour , and , last of all ,
添加 这 葡萄干 哪个 有 到过 涵盖 和 面粉 ， 和 ，最后的 的 全部 ，

加入裹上面粉的葡萄干，最后，

[ðə; ði] ['flaʊə(r)] ['ɪntuː] [wɪtʃ] [ðə; ði] [draɪ] ['səʊdə] [hæz; həz] [biːn] ['sɪftɪd] .
the flour into which the dry soda has been sifted .
这 面粉 进入 哪个 这 干燥 苏打 有 到过 筛过的 .

将干苏打筛入面粉中。

[rəʊl] [θɪn] [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð] ['kʊki] - ['kʌtə(r)] .
Roll thin and cut with cooky - cutter .
卷 薄的 和 切 和 饼干 - 刀具 .

擀薄后用饼干切割器切块。

[næn]
nan
楠

nan

[ˌtuː'tuː] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] [ˌtuː'tuː] [egz]
2 Cupfuls of Sugar 1 Cupful of Butter 1 / 2 Cupful of Milk 2 Eggs
2 杯 的 糖 1 一杯 的 黄油 1 / 2 一杯 的 牛奶 2 鸡蛋

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['səʊdə] [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl]
1 Teaspoonful of Soda 2 Teaspoonfuls of Cream of Tartar 1 Teaspoonful
1 一茶匙 的 苏打 2 茶匙 的 奶油 的 鞑靼 1 一茶匙

[ɒv; əv] ['lemən] ['flaʊə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [rəʊl]
of Lemon Flour enough to roll
的 柠檬 面粉 足够的 到 卷

2 杯糖、1 杯黄油、1/2 杯牛奶、2 个鸡蛋、1 茶匙小苏打、2 茶匙塔塔粉、1 茶匙柠檬粉、适量面粉（用于擀面）。

[kriːm] [tə'geðə(r)] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] .
Cream together the butter and sugar .
奶油 一起 这 黄油 和 糖 .

将黄油和糖搅打均匀。

[stɜː(r)]['ɪntuː][ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] .
Stir into the well - beaten egg .
搅拌 进入 这 出色地 - 被打败 蛋 .

拌入打好的鸡蛋中。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] .
Add milk .
添加 牛奶 .

加入牛奶。

[stɜː(r)] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][ænd; ənd]['səʊdə]['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊə(r)] , [draɪ] .
Stir cream of tartar and soda into the flour , dry .
搅拌 奶油 的 鞑靼 和 苏打 进入 这 面粉 , 干燥 .

将塔塔粉和小苏打拌入干面粉中。

[biːt] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd]['fleɪvə(r)] .
Beat all together and flavor .
打 全部 一起 和 味道 .

将所有材料混合搅拌均匀并调味。

[kʌt] ['ɪntuː] [rɪŋz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [wel] - [griːzd] [pæn] .
Cut into rings and bake in a well - greased pan .
切 进入 戒指 和 烤 在 一个 出色地 - 涂油 平底锅 .

切成圈状，放入抹了油的烤盘中烘烤。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] [ˌtuː'tuː]
1 Cupful of Sugar 1 / 2 Cupful of Butter 1 / 2 Cupful of Milk 2
1 一杯 的 糖 1 / 2 一杯 的 黄油 1 / 2 一杯 的 牛奶 2
[egz] [ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv]['flaʊə(r)][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː]
Eggs 2 Cupfuls of Flour 1 Teaspoonful of Cream of Tartar 1 / 2
鸡蛋 2 杯 的 面粉 1 一茶匙 的 奶油 的 鞑靼 1 / 2
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['hɪkəri] [nʌt] [miːts] ,
Teaspoonful of Soda 1 Cupful of Hickory Nut Meats ,
一茶匙 的 苏打 1 一杯 的 山核桃 坚果 肉类 ,

1 杯糖，1/2 杯黄油，1/2 杯牛奶，2 个鸡蛋，2 杯面粉，1 茶匙塔塔粉，1/2 茶匙小苏打，1 杯山核桃仁。

[ɔː(r)] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌts]
or English Walnuts
或者 英语 核桃

或英国核桃

[kriːm] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tə'geðə(r)] ,
Cream the butter and sugar together ,
奶油 这 黄油 和 糖 一起 ,

将黄油和糖搅打均匀。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] [egz] [ænd; ənd] [mɪlk] [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði]['səʊdə][ænd; ənd] [kriːm]
then add the well - beaten eggs and milk and put the soda and cream
然后 添加 这 出色地 - 被打败 鸡蛋 和 牛奶 和 放 这 苏打 和 奶油
[ɒv; əv]['tɑːtə(r)]['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊə(r)] .
of tartar into the flour .
的 鞑靼 进入 这 面粉 .

然后加入打散的鸡蛋和牛奶，再将小苏打和塔塔粉加入面粉中。

[stɜː(r)][ɔːl] [tə'geðə(r)] , ['ædɪŋ] [nʌt] [miːts] , ['kʌvəd] [wɪð] ['flaʊə(r)] , [lɑːst] .
Stir all together , adding nut meats , covered with flour , last .
搅拌 全部 一起 , 添加 坚果 肉类 , 涵盖 和 面粉 , 最后的 .

将所有食材搅拌均匀，最后加入裹上面粉的坚果仁。

[næn]
nan
楠

nan

[ˌtuː'tuː] [egz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn][wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv] ['əʊtmiːl] [ɔː(r)] [rəʊld] [əʊts]
2 Eggs 1 Cupful of Sugar 1 1 / 2 Cupfuls of Oatmeal or Rolled Oats
2 鸡蛋 1 一杯 的 糖 1 1 / 2 杯 的 麦片 或者 滚动 燕麦
[ˌtuː'tuː] / [θriː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['kəʊkəˌnʌt] [wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl]
2 / 3 Cupful of Cocoanut 1 / 4 Teaspoonful of Salt 1 / 2 Teaspoonful
2 / 3 一杯 的 椰子 1 / 4 一茶匙 的 盐 1 / 2 一茶匙
[ɒv; əv] [və'nɪlə] [ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]
of Vanilla 2 Tablespoonfuls of Butter
的 香草 2 汤匙 的 黄油

2个鸡蛋，1杯糖，1.5杯燕麦片或燕麦片，2/3杯椰蓉，1/4茶匙盐，1/2茶匙香草精，2汤匙黄油

[kriːm] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tə'geðə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] [egz] .
Cream the butter and sugar together and add the well - beaten eggs .
奶油 这 黄油 和 糖 一起 和 添加 这 出色地 - 被打败 鸡蛋 .

将黄油和糖搅打均匀，然后加入打散的鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][rɪ'meɪndə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][drɒp][ɒn][ə; eɪ] [wel] - [griːzd] ['beɪkɪŋ] -
Add the remainder of the ingredients and drop on a well - greased baking -
添加 这 余 的 这 原料 和 降低 在 一个 出色地 - 涂油 烘烤 -
[pæn] .
pan .
平底锅 .

加入剩余的食材，然后倒入抹好油的烤盘中。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] , [frɒm; frəm] [ˌfɪf'tiːn] [tuː; tə] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Bake in a moderate oven , from fifteen to twenty minutes .
烤 在 一个 缓和 烤箱 , 从 十五 到 二十 分钟 .

用中等温度的烤箱烘烤十五到二十分钟。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][θriː]['kʌp,ful][ɒv; əv]['flaʊə(r)][fɔːr] [egz] [ˌtuː'tuː] /
1 Cupful of Butter 2 Cupfuls of Sugar 3 Cupfuls of Flour 4 Eggs 2 /
1 一杯 的 黄油 2 杯 的 糖 3 杯 的 面粉 4 鸡蛋 2 /
[θriː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv][mɪlk][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]
3 Cupful of Milk 2 Teaspoonfuls of Cream of Tartar 1 Teaspoonful of
3 一杯 的 牛奶 2 茶匙 的 奶油 的 鞑靼 1 一茶匙 的
['səʊdə]
Soda
苏打

1 杯黄油，2 杯糖，3 杯面粉，4 个鸡蛋，2/3 杯牛奶，2 茶匙塔塔粉，1 茶匙小苏打

[kriːm] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tə'geðə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] [egz] ; [biːt]
Cream the butter and sugar together and add the well - beaten eggs ; beat
奶油 这 黄油 和 糖 一起 和 添加 这 出色地 - 被打败 鸡蛋 ; 打
[ɔːl][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][mɪlk] ;
all and add milk ;
全部 和 添加 牛奶 ;

将黄油和糖搅打均匀，加入打散的鸡蛋；搅拌均匀后加入牛奶；

[biːt] [ə'gen] .
beat again .
打 再次 .

再打一下。

[sɪft] [ðə; ði] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['səʊdə] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] ; [stɜː(r)] [ɔːl] [tə'geðə(r)] .
Sift the cream of tartar and the soda into the flour ; stir all together .
筛 这 奶油 的 鞑靼 和 这 苏打 进入 这 面粉 ; 搅拌 全部 一起 .

将塔塔粉和苏打粉筛入面粉中；搅拌均匀。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] .
Bake in a slow oven .
烤 在 一个 慢的 烤箱 .

用低温烤箱烘烤。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] [tuː] [ləʊvz] .
This will make two loaves .
这 将要 制作 二 面包 .

这样可以做两个面包。

[næn]
nan
楠

nan

[θriː] [egz] [ˌtuː'tuː] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ˌtuː'tuː] / [θriː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] [θriː] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['fleɪvə(r)] ,
3 Eggs 2 Cupfuls of Sugar 2 / 3 Cupful of Butter 1 Cupful of Milk 3 Cupfuls of Flour 1 Teaspoonful of Cream of Tartar 1 Tablespoonful of Molasses A little Salt and flavor ,
3 鸡蛋 2 杯 的 糖 2 / 3 一杯 的 黄油 1 一杯 的 牛奶 3 杯 的 面粉 1 一茶匙 的 奶油 的 鞑靼 1 一汤匙 的 糖蜜 一个 小的 盐 和 味道 ,

3个鸡蛋，2杯糖，2/3杯黄油，1杯牛奶，3杯面粉，1茶匙塔塔粉，1汤匙糖蜜，少许盐和调味料。

['lemən] [ɔː(r)] ['ɑːmənd] [wʌn] [lɑːdʒ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['reɪzɪnz] [wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] [ɒv; əv] ['sɪtrən] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [kləʊvz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['səʊdə]
Lemon or Almond 1 Large Cupful of Raisins 1 / 4 Pound of Citron 1 Teaspoonful of Cinnamon and Cloves A little Nutmeg 1 / 2 Teaspoonful of Soda
柠檬 或者 杏仁 1 大的 一杯 的 葡萄干 1 / 4 磅 的 香橼 1 一茶匙 的 肉桂 和 丁香 一个 小的 肉豆蔻 1 / 2 一茶匙 的 苏打

柠檬或杏仁 1 大杯葡萄干 1/4 磅香橼 1 茶匙肉桂和丁香 少许肉豆蔻 1/2 茶匙小苏打

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] [egz] [ænd; ənd] [ðə; ði] [mɪlk] .
Cream the butter and sugar together , and add the well - beaten eggs and the milk .
奶油 这 黄油 和 糖 一起 , 和 添加 这 出色地 - 被打败 鸡蛋 和 这 牛奶 .

将黄油和糖搅打均匀，然后加入打散的鸡蛋和牛奶。

[mɪks] [ðə; ði] [sɔːlt] , ['səʊdə] [ænd; ənd] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] , [wɪð] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] .
Mix the salt , soda and cream of tartar , with the flour .
混合 这 盐 , 苏打 和 奶油 的 鞑靼 , 和 这 面粉 .

将盐、小苏打和塔塔粉与面粉混合。

[stɜː(r)] [ɔːl] [tə'geðə(r)] .
Stir all together .
搅拌 全部 一起 .

将所有材料搅拌均匀。

[pʊt] [hɑːf] [ɒv; əv] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] ['ɪntuː] [tuː] ['ɒblɒŋ] [pænz] .
Put half of this mixture into two oblong pans .
放 一半 的 这 混合物 进入 二 长方形 平底锅 .

将一半混合物倒入两个长方形烤盘中。

[tuː; tə] [ðə; ði] [rɪ'meɪndə(r)] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] , [wʌn] [lɑːdʒ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]
To the remainder add one tablespoonful of molasses , one large cupful of
到 这 余 添加 一 一汤匙 的 糖蜜 , 一 大的 一杯 的
['reɪzɪnz] ,
raisins ,
葡萄干 ,

在剩余的汤汁中加入一汤匙糖蜜和一大杯葡萄干。

[stəʊnd] [ænd; ənd] [tʃɒpt] , [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['sɪtrən] [slaɪst] [θɪn] ,
stoned and chopped , a quarter of a pound of citron sliced thin ,
吸食大麻 和 切碎 , 一个 四分之一 的 一个 磅 的 香橼 切片 薄的 ,

去核切碎，四分之一磅香橼切成薄片，

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [kləʊvz] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] [wʌn]
one teaspoonful of cinnamon and cloves , a little nutmeg , and one
一 一茶匙 的 肉桂 和 丁香 , 一个 小的 肉豆蔻 , 和 一
['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] .
tablespoonful of flour .
一汤匙 的 面粉 .

一茶匙肉桂和丁香，少许肉豆蔻，以及一汤匙面粉。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [pænz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [seɪm] [saɪz] [æz; əz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [fɜːst] [hɑːf] .
Bake in two pans of the same size as used for the first half .
烤 在 二 平底锅 的 这 相同的 尺寸 作为 用过的 为了 这 第一的 一半 .

用两个与前半部分烘烤时相同大小的烤盘烘烤。

[pʊt] [ðə; ði] [ʃiːts] [tə'geðə(r)] [waɪl] [wɔːm] , [ɔːl'tɜːnətli] , [wɪð] ['dʒeli] [bɪ'twiːn] .
Put the sheets together while warm , alternately , with jelly between .
放 这 纸张 一起 尽管 温暖的 , 交替 , 和 果冻 之间 .

趁热将床单交错叠放在一起，中间夹上果冻。

[næn]
nan
楠

nan

[fɔːr] [egz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]
4 Eggs 1 Cupful of Sugar 1 Cupful of Flour 1 Teaspoonful of Cream of
4 鸡蛋 1 一杯 的 糖 1 一杯 的 面粉 1 一茶匙 的 奶油 的
['tɑːtə(r)] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['səʊdə] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]
Tartar 1 / 2 Teaspoonful of Soda Pinch of Salt 1 Teaspoonful of
鞑靼 1 / 2 一茶匙 的 苏打 捏 的 盐 1 一茶匙 的
['ekstrækt; ɪk'strækt] [ɒv; əv] ['lemən]
Extract of Lemon
提炼 的 柠檬

4个鸡蛋，1杯糖，1杯面粉，1茶匙塔塔粉，1/2茶匙小苏打，少许盐，1茶匙柠檬提取物

[biːt] [tə'geðə(r)] [egz] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['ekstrækt; ɪk'strækt] .
Beat together eggs and sugar , add salt and extract .
打 一起 鸡蛋 和 糖 , 添加 盐 和 提炼 .

将鸡蛋和糖打散，加入盐和香草精。

[stɜː(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] [draɪ] ['flaʊə(r)] [ðə; ði] ['səʊdə] [ænd; ənd] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] .
Stir into the dry flour the soda and cream of tartar .
搅拌 进入 这 干燥 面粉 这 苏打 和 奶油 的 鞑靼 .

将小苏打和塔塔粉拌入干面粉中。

[mɪks][ɔːl] [tə'geðə(r)] .

Mix all together .

混合 全部 一起 .

将所有材料混合在一起。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] , [ɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [pæn] , [ænd; ənd] [tɜːn] [aʊt] , [wen] [dʌn] ,

Bake in a moderate oven , in a large pan , and turn out , when done ,

烤 在 一个 缓和 烤箱 , 在 一个 大的 平底锅 , 和 转动 出去 , 什么时候 完毕 ,

在中等温度的烤箱中，用大烤盘烘烤，烤好后取出。

[ɒn][ə; eɪ] [kliːn] ['taʊəl] , [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .

on a clean towel , which has been sprinkled with powdered sugar .

在 一个 干净的 毛巾 , 哪个 有 到过 撒上 和 粉末状 糖 .

在撒了糖粉的干净毛巾上。

[spred] [wɪð] ['dʒeli][ænd; ənd][rəʊl] [waɪl] [wɔːm] .

Spread with jelly and roll while warm .

传播 和 果冻 和 卷 尽管 温暖的 .

趁热涂上果酱卷起来。

[næn]

nan

楠

nan

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn] / [θriː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ˌtuː'tuː]['kʌpˌful][ɒv; əv]['flaʊə(r)] ['waɪts]

1 Cupful of Sugar 1 / 3 Cupful of Butter 2 Cupfuls of Flour Whites

1 一杯 的 糖 1 / 3 一杯 的 黄油 2 杯 的 面粉 白人

[ɒv; əv][θriː] [egz] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] [wʌn][skænt] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)]

of 3 Eggs 1 / 2 Cupful of Milk 1 Scant Teaspoonful of Cream of Tartar

的 3 鸡蛋 1 / 2 一杯 的 牛奶 1 稀少 一茶匙 的 奶油 的 鞑靼

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə] ['ɑːmənd] ['fleɪvərɪŋ]

1 / 2 Teaspoonful of Soda Almond Flavoring

1 / 2 一茶匙 的 苏打 杏仁 调味

1 杯糖，1/3 杯黄油，2 杯面粉，3 个鸡蛋的蛋白，1/2 杯牛奶，1 茶匙塔塔粉，1/2 茶匙小苏打，杏仁香精

[kriːm] [tə'geðə(r)] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] .

Cream together the butter and sugar , add milk and flavoring .

奶油 一起 这 黄油 和 糖 , 添加 牛奶 和 调味 .

将黄油和糖搅打均匀，加入牛奶和调味料。

[stɜː(r)] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][ænd; ənd]['səʊdə]['ɪntuː][draɪ]['flaʊə(r)] .

Stir cream of tartar and soda into dry flour .

搅拌 奶油 的 鞑靼 和 苏打 进入 干燥 面粉 .

将塔塔粉和小苏打搅拌到干面粉中。

[lɑːst][ɒv; əv][ɔːl][ˌeɪ diː 'diː] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] , ['biːt(ə)n][tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] .

Last of all add whites of eggs , beaten to a stiff froth .

最后的 的 全部 添加 白人 的 鸡蛋 , 被打败 到 一个 僵硬的 泡沫 .

最后加入打发至硬性发泡的蛋白。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [gʊd] [keɪk] , [ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kriːmd] [wɪð]

To make a very good cake , the butter and sugar should be creamed with

到 制作 一个 非常 好的 蛋糕 , 这 黄油 和 糖 应该 是 奶油 和

[ðə; ði][hænd] .

the hand .

这 手 .

要想做出非常好的蛋糕，黄油和糖应该用手搅打均匀。

['sɪtrən] ['ɔːlsəʊ] [meɪks] [ˌaɪ 'tiː] ['veri] [naɪs] .

Citron also makes it very nice .

香橼 还 制作 它 非常 好的 .

香橼也让它非常美味。

[næn]
nan
楠

nan

[θriː] [egz] [wʌn][wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] [pɪntʃ] [ɒv; əv]
3 Eggs 1 1 / 2 Cupfuls of Sugar 1 / 2 Cupful of Water Pinch of
3 鸡蛋 1 1 / 2 杯 的 糖 1 / 2 一杯 的 水 捏 的
[sɔːlt][wʌn][wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv]['flaʊə(r)][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][wʌn] /
Salt 1 1 / 2 Cupfuls of Flour 1 Teaspoonful of Cream of Tartar 1 /
盐 1 1 / 2 杯 的 面粉 1 一茶匙 的 奶油 的 鞑靼 1 /
[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə]
2 Teaspoonful of Soda
2 一茶匙 的 苏打

3个鸡蛋，1又1/2杯糖，1/2杯水，少许盐，1又1/2杯面粉，1茶匙塔塔粉，1/2茶匙小苏打

[biːt] [egz] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] ,
Beat eggs and sugar together , add water and salt ,
打 鸡蛋 和 糖 一起 , 添加 水 和 盐 ,

鸡蛋和糖打散，加入水和盐，

[ðen] [pʊt]['səʊdə][ænd; ənd] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)]['ɪntuː][ðə; ði][draɪ]['flaʊə(r)] .
then put soda and cream of tartar into the dry flour .
然后 放 苏打 和 奶油 的 鞑靼 进入 这 干燥 面粉 .

然后将小苏打和塔塔粉加入干面粉中。

[biːt] [ɔːl] [tə'geðə(r)] .
Beat all together .
打 全部 一起 .

一起击败所有人。

[beɪk] ['sləʊli] .
Bake slowly .
烤 缓慢地 .

慢慢烘烤。

[næn]
nan
楠

nan

[fɔːr] [egz] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][wʌn] ['tiːspuːnfʊl]
4 Eggs Pinch of Salt 1 Cupful of Sugar 1 Cupful of Flour 1 Teaspoonful
4 鸡蛋 捏 的 盐 1 一杯 的 糖 1 一杯 的 面粉 1 一茶匙
[ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)]
of Baking - powder
的 烘烤 - 粉末

4个鸡蛋，少许盐，1杯糖，1杯面粉，1茶匙泡打粉

[biːt] [ðə; ði] [egz] [ten] ['mɪnɪts] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [biːt] [ə'gen] .
Beat the eggs ten minutes , add sugar , and beat again .
打 这 鸡蛋 十 分钟 , 添加 糖 , 和 打 再次 .

将鸡蛋打发十分钟，加入糖，再打发一次。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['flaʊə(r)] , ['ɪntuː] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [stɜːd] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] .
Then add the flour , into which has been stirred the baking - powder .
然后 添加 这 面粉 , 进入 哪个 有 到过 搅拌 这 烘烤 - 粉末 .

然后加入已经拌入泡打粉的面粉。

[stɜː(r)][ɔːl] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd]['fleɪvə(r)] .
Stir all together and flavor .
搅拌 全部 一起 和 味道 .

将所有食材搅拌均匀并调味。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .
Bake in a moderate oven .
烤 在 一个 缓和 烤箱 .

用中等温度的烤箱烘烤。

[næn]
nan
楠

nan

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn][wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv] [mə'læsɪz] [wʌn][wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː]
1 1 / 2 Cupfuls of Molasses 1 1 / 2 Cupfuls of Sugar 1 / 2
1 1 / 2 杯 的 糖蜜 1 1 / 2 杯 的 糖 1 / 2
['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] [ˌtuː'tuː] [sk'weəz] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] [wʌn] [smɔːl] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]['bʌtə(r)]
Cupful of Milk 2 Squares of Chocolate 1 Small Teaspoonful of Flour Butter
一杯 的 牛奶 2 正方形 的 巧克力 1 小的 一茶匙 的 面粉 黄油
[ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ] ['wɔːlnʌt]
the size of a Walnut
这 尺寸 的 一个 核桃

1.5 杯糖蜜，1.5 杯糖，0.5 杯牛奶，2 块巧克力，1 小茶匙面粉，核桃大小的黄油

[stɜː(r)][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , ['flaʊə(r)][ænd; ənd]['greɪtɪd] ['tʃɒklət] ['ɪntuː][ðə; ði] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [mɪlk] .
Stir the sugar , flour and grated chocolate into the molasses and milk .
搅拌 这 糖 , 面粉 和 磨碎的 巧克力 进入 这 糖蜜 和 牛奶 .

将糖、面粉和磨碎的巧克力拌入糖蜜和牛奶中。

[wen] [hɒt] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['bʌtə(r)] .
When hot add the butter .
什么时候 热的 添加 这 黄油 .

油热后加入黄油。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [strɪŋz] .
Boil until it strings .
熬 直到 它 字符串 .

煮至能拉丝为止。

[pɔː(r)]['ɪntuː] ['bʌtəd] [tɪn] .
Pour into buttered tin .
倒 进入 涂黄油的 锡 .

倒入涂了黄油的烤盘中。

[wen] ['nɪəli] [kəʊld] [mɑːk] ['ɪntuː] [sk'weəz] .
When nearly cold mark into squares .
什么时候 几乎 寒冷的 标记 进入 正方形 .

接近冷却时，将其划成方格。

[næn]
nan
楠

nan

[ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv] [mə'læsɪz] [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)]['bʌtə(r)][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ]
2 Cupfuls of Molasses 2 Teaspoonfuls of Vinegar Butter the size of a
2 杯 的 糖蜜 2 茶匙 的 醋 黄油 这 尺寸 的 一个
['wɔːlnʌt] [wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə]
Walnut 1 / 4 Teaspoonful of Soda
核桃 1 / 4 一茶匙 的 苏打

杯糖蜜，2 茶匙醋，核桃大小的黄油，1/4 茶匙小苏打

[pʊt] [ðə; ði] [mə'læsɪz] , ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] .
Put the molasses , vinegar and butter into a saucepan .
放 这 糖蜜 , 醋 和 黄油 进入 一个 平底锅 .

将糖蜜、醋和黄油放入平底锅中。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [strɪŋz] [wen] [drɒpt] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] [spuːn] ,
Boil until it strings when dropped from a spoon ,
熬 直到 它 字符串 什么时候 掉落 从 一个 勺子 ,

煮至用勺子舀起时能拉出细丝即可。

[ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['brɪt(ə)l] [wen] [drɒpt] ['ɪntuː] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
or until it is brittle when dropped into cold water .
或者 直到 它 是 脆 什么时候 掉落 进入 寒冷的 水 .

或者直到它放入冷水中变得易碎。

[stɜː(r)] [ðə; ði] ['səʊdə] [ɪn] ['brɪskli] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['bʌtəd] [tɪn] .
Stir the soda in briskly and pour into a buttered tin .
搅拌 这 苏打 在 轻快地 和 倒 进入 一个 涂黄油的 锡 .

快速搅拌苏打水，然后倒入涂了黄油的锡罐中。

[wen] ['nɪəli] [kəʊld] , [pʊl] [ʌn'tɪl] ['nɪəli] [waɪt] .
When nearly cold , pull until nearly white .
什么时候 几乎 寒冷的 , 拉 直到 几乎 白色的 .

快冷的时候，拉到接近白色即可。

[kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ɔː(r)] [stɪks] [ænd; ənd] [leɪ] [ɒn] ['bʌtəd] ['plætə(r)] .
Cut into small pieces or sticks and lay on buttered platter .
切 进入 小的 件 或者 棍子 和 躺 在 涂黄油的 拼盘 .

切成小块或条状，放在涂了黄油的盘子上。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)]
1 / 2 Cupful of Molasses 1 / 2 Cupful of Sugar 1 / 2 Cupful of Butter
1 / 2 一杯 的 糖蜜 1 / 2 一杯 的 糖 1 / 2 一杯 的 黄油

半杯糖蜜，半杯糖，半杯黄油

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [strɪŋz] .
Boil until it strings .
熬 直到 它 字符串 .

煮至能拉丝为止。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] ['bʌtəd] [tɪn] [ænd; ənd] [wen] [kəʊld] [breɪk] ['ɪntuː] ['piːsɪz] .
Pour into buttered tin and when cold break into pieces .
倒 进入 涂黄油的 锡 和 什么时候 寒冷的 休息 进入 件 .

倒入涂了黄油的烤盘中，冷却后掰成小块。

[ðɪs] [ɪz] ['veri] [naɪs] [wen] [kuːld] [ɒn] [snəʊ] .
This is very nice when cooled on snow .
这 是 非常 好的 什么时候 冷却 在 雪 .

在雪地上冷却后非常舒服。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [hɑːf] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg]
1 Cupful of Molasses Piece of Butter , half the size of an Egg
1 一杯 的 糖蜜 片 的 黄油 , 一半 这 尺寸 的 一个 蛋

一杯糖蜜，一块半个鸡蛋大小的黄油

[bɔɪl] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [strɪŋz] [ænd; ənd] [ðen] [stɜː(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['səʊdə] .
Boil together until it strings and then stir in a pinch of soda .
熬 一起 直到 它 字符串 和 然后 搅拌 在 一个 捏 的 苏打 .

一起煮至拉丝，然后加入一小撮小苏打搅拌。

[pʊt] [ðɪs] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [kwɔːt] [dɪʃ] [fʊl] [ɒv; əv] [pɒpt] [kɔːn] .
Put this over a quart dish full of popped corn .
放 这 超过 一个 夸脱 盘子 满的 的 爆裂 玉米 .

把这个浇在一夸脱装满爆米花的盘子上。

[wen] [kuːl] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['hænd(ə)l] [skwiːz] ['ɪntuː] [bɔːlz] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [æn; ən] ['ɒrɪndʒ] .
When cool enough to handle squeeze into balls the size of an orange .
什么时候 凉爽的 足够的 到 处理 挤 进入 球 这 尺寸 的 一个 橙子 .

冷却至可以触摸时，将其挤压成橘子大小的球状。

[næn]
nan
楠

nan

[næn]
nan
楠

nan

[rəʊl] [rɪtʃ] [paɪ] [krʌst] [θɪn] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] [paɪz] .
Roll rich pie crust thin as for pies .
卷 富有的 馅饼 地壳 薄的 作为 为了 馅饼 .

将厚实的派皮擀成薄片，像做派一样。

[kʌt] ['ɪntuː] [raʊndz] , [pɪntʃ] [ʌp] [ðə; ði] [edʒ] [hɑːf] [æn; ən] [ɪntʃ] [haɪ] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] ['mʌfɪn] [rɪŋz] .
Cut into rounds , pinch up the edge half an inch high and place in muffin rings .
切 进入 回合 , 捏 向上 这 边缘 一半 一个 英寸 高的 和 地方 在 松饼 戒指 .

切成圆形，将边缘捏起半英寸高，放入松饼圈中。

[pʊt] ['ɪntuː] [iːtʃ] [wʌn] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['æp(ə)l] [sɔːs] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Put into each one a tablespoonful of apple sauce and bake in a hot oven for twenty minutes .
放 进入 每个 一 一个 一汤匙 的 苹果 酱 和 烤 在 一个 热的 烤箱 为了 二十 分钟 .

在每个模具中放入一汤匙苹果酱，放入高温烤箱烘烤二十分钟。

[biːt] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] [tuː; tə] [ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .
Beat the white of an egg to a stiff froth and add two tablespoonfuls of sugar .
打 这 白色的 的 一个 蛋 到 一个 僵硬的 泡沫 和 添加 二 汤匙 的 糖 .

将蛋清打发至硬性发泡，加入两汤匙糖。

[drɒp] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [iːtʃ] [ænd; ənd] [braʊn] ['kwɪkli] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] .
Drop a spoonful on the top of each and brown quickly in a hot oven .
降低 一个 一勺 在 这 顶部 的 每个 和 棕色的 迅速地 在 一个 热的 烤箱 .

在每个饼上放一勺，放入高温烤箱快速烤至金黄。

[næn]
nan
楠

nan

[teɪk] [gʊd] , ['saʊə(r)] ['æplz] ; ['griːnɪŋ] [ɑː(r); ə(r)] [best] .
Take good , sour apples ; greenings are best .
拿 好的 , 酸的 苹果 ; 绿化 是 最好的 .

选用酸味浓郁的苹果；青苹果最好。

[skuːp] [aʊt] [ðə; ði] [kɔːrz] , [wɒʃ] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [pæn] .
Scoop out the cores , wash and place in a baking - pan .
舀 出去 这 核心 , 洗 和 地方 在 一个 烘烤 - 平底锅 .

挖出果核，洗净后放入烤盘中。

[fɪl] [ðə; ði] [həʊl] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ['æp(ə)l] [bɪ'saɪdz] .
Fill the hole with sugar , and a tablespoonful for each apple besides .
充满 这 洞 和 糖 , 和 一个 一汤匙 为了 每个 苹果 除了 .

在洞里填满糖，每个苹果旁边再加一汤匙糖。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðiːz] [ə; eɪ] ['dʒenərəs] [sə'plaɪ] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
Pour over these a generous supply of cold water .
倒 超过 这些 一个 慷慨的 供应 的 寒冷的 水 .

用大量冷水浇淋这些物体。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] , [ʌn'tɪl] [lait] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
Bake in a hot oven , until light and fluffy .
烤 在 一个 热的 烤箱 , 直到 光 和 蓬松的 .

放入高温烤箱烘烤，直至蓬松轻盈。

[ðiːz] [meɪk] [ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] [dɪ'zɜːt] , [ɪf] [sɜːvd] [wɪð] [kriːm] .
These make a delicious dessert , if served with cream .
这些 制作 一个 可口的 甜点 , 如果 服务 和 奶油 .

如果配上奶油，这道甜点就非常美味了。

[næn]
nan
楠

nan

[wɒʃ] , [kɔː(r)] [ænd; ənd] ['kwɔːtə(r)] ['saʊə(r)] ['æplz] .
Wash , core and quarter sour apples .
洗 , 核 和 四分之一 酸的 苹果 .

将酸苹果洗净、去核、切成四瓣。

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [æn; ən] ['ɜːθn] [krɒk] .
Put them into an earthen crock .
放 他们 进入 一个 土 缸 .

把它们放进陶罐里。

['kʌvə(r)] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ['ædɪŋ] [ə; eɪ] [kʌp] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [sɪks] ['æplz] ,
Cover with cold water adding a cup and a half of sugar to six apples ,
覆盖 和 寒冷的 水 添加 一个 杯子 和 一个 一半 的 糖 到 六 苹果 ,

将六个苹果放入冷水中，加入一杯半糖，水量要没过苹果。

[ɔː(r)] ['swiːtn] [tuː; tə] [teɪst] .
or sweeten to taste .
或者 甜味 到 品尝 .

或根据口味加糖。

[beɪk] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] ['aʊəz] , [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ə; eɪ] [dɑːk] ['æmbə(r)] ['kʌlə(r)] .
Bake three or four hours , until they are a dark amber color .
烤 三 或者 四 小时 , 直到 他们 是 一个 黑暗的 琥珀色 颜色 .

烘烤三到四个小时，直到它们变成深琥珀色。

[næn]
nan
楠

nan

[wɒʃ] [kliːn] , [feə(r)] , [swiːt] ['æplz] .
Wash clean , fair , sweet apples .
洗 干净的 , 公平的 , 甜的 苹果 .

清洗干净、色泽金黄、香甜的苹果。

[pʊt] [ðiːz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [pæn] , [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] - [kʌp] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] ,
Put these into a baking - pan , with a little cold water and a half - cup of molasses ,
放 这些 进入 一个 烘烤 - 平底锅 , 和 一个 小的 寒冷的 水 和 一个 一半 - 杯子 的 糖蜜 ,

将这些食材放入烤盘中，加入少许冷水和半杯糖蜜。

[ɪf] [fɔː(r)] [tuː; tə] [sɪks] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] .
if four to six apples are used .
如果 四 到 六 苹果 是 用过的 .

如果使用四到六个苹果。

[beɪk] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ] [kæn; kən] [stɪk] [ə; eɪ] [fɔːk] [θruː] [ðem; ðəm] .
Bake slowly until you can stick a fork through them .
烤 缓慢地 直到 你 能 戳 一个 叉 通过 他们 .

小火慢烤，直到可以用叉子轻松戳穿为止。

[j'iəz] [ə'gəʊ] , ['piːp(ə)l] [et; eɪt] [ðiːz] , [wɪð] ['krækəz] [ænd; ənd] [mɪlk] .
Years ago , people ate these , with crackers and milk .
年 前 , 人们 吃 这些 , 和 饼干 和 牛奶 .

多年前，人们会把这些和饼干、牛奶一起吃。

[beɪkt] ['æplz] [ænd; ənd] [mɪlk] [wɒz; wəz] [ə; eɪ] ['feɪvərɪt] [dɪʃ] .
Baked apples and milk was a favorite dish .
烘焙 苹果 和 牛奶 曾是 一个 最喜欢的 盘子 .

烤苹果配牛奶是他们最喜欢的菜肴。

[næn]
nan
楠

nan

[teɪk] [rɪtʃ] [paɪ] [krʌst] ,
Take rich pie crust ,
拿 富有的 馅饼 地壳 ,

取酥脆的馅饼皮，

[rəʊl] [θɪn] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] [paɪ] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [raʊndz] [æz; əz] [lɑːdʒ] [æz; əz] [ə; eɪ] [tiː] [pleɪt] .
roll thin as for pie and cut into rounds as large as a tea plate .
卷 薄的 作为 为了 馅饼 和 切 进入 回合 作为 大的 作为 一个 茶 盘子 .

擀成薄片，像做馅饼一样，然后切成茶盘大小的圆片。

[peə(r)] [ænd; ənd] [slaɪs] [faɪn] , [wʌn] [smɔːl] ['æp(ə)l] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ['dʌmplɪŋ] .
Pare and slice fine , one small apple for each dumpling .
削减 和 片 美好的 , 一 小的 苹果 为了 每个 饺子 .

将苹果削皮切成薄片，每个饺子用一个小苹果。

[leɪ] [ðə; ði] ['æp(ə)l] [ɒn] [ðə; ði] [krʌst] , ['sprɪŋk(ə)l] [ɒn] [ə; eɪ] ['taɪni] [bɪt] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] ,
Lay the apple on the crust , sprinkle on a tiny bit of sugar and nutmeg ,
莱 这 苹果 在 这 地壳 , 撒 在 一个 微小的 少量 的 糖 和 肉豆蔻 ,

将苹果放在饼皮上，撒上少许糖和肉豆蔻粉，

[tɜːn] ['edʒɪz] [ɒv; əv] [krʌst] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['æp(ə)l] [ænd; ənd] [pres] [tə'geðə(r)] .
turn edges of crust over the apple and press together .
转动 边缘 的 地壳 超过 这 苹果 和 按 一起 .

将面包皮边缘翻过来盖住苹果，然后捏合在一起。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Bake in a hot oven for twenty minutes .
烤 在 一个 热的 烤箱 为了 二十 分钟 .

放入高温烤箱烘烤二十分钟。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] [kəʊld] [sɔːs] .
Serve hot with cold sauce .
服务 热的 和 寒冷的 酱 .

趁热食用，搭配冷酱汁。

[næn]
nan
楠

nan

[peə(r)] [ænd; ənd] [slaɪs] ['æplz] [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [hɒt] [fæt] .
Pare and slice apples and fry in hot fat .
削减 和 片 苹果 和 炒 在 热的 胖的 .

将苹果削皮切片，用热油煎炸。

[wen] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , ['sprɪŋk(ə)l] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ʃʊgə(r)] .
When removed from the fire , sprinkle over them a little sugar .
什么时候 已移除 从 这 火 , 撒 超过 他们 一个 小的 糖 .

从火上移开后，撒上少许糖。

[bə'nɑːnəz] [ɑː(r); ə(r)] [naɪs] [kʊkt] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [wei] .
Bananas are nice cooked in the same way .
香蕉 是 好的 煮熟 在 这 相同的 方式 .

用同样的方法烹饪香蕉也很好吃。

[næn]
nan
楠

nan

[krʌst] [wʌn] [el] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpˌful] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [lɑːd] ([skænt]) [wʌn]
Crust 1 l / 2 Cupfuls of Flour 1 / 2 Cupful of Lard (scant) 1
地壳 1 我 / 2 杯 的 面粉 1 / 2 一杯 的 猪油 (稀少) 1
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [wet] [smuːð]
Teaspoonful of Salt Just enough Water to wet smooth
一茶匙 的 盐 只是 足够的 水 到 湿的 光滑的

饼皮：1升半杯面粉，半杯猪油（略少），1茶匙盐，适量水（刚好湿润即可）。

['fɪlɪŋ] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['reɪzɪnz] [wʌn] ['krækə(r)] [wʌn] ['lemən] [ˌtuː'tuː] / [θriː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [wʌn]
Filling 1 Cupful of Raisins 1 Cracker 1 Lemon 2 / 3 Cupful of Sugar 1
填充 1 一杯 的 葡萄干 1 饼干 1 柠檬 2 / 3 一杯 的 糖 1

馅料：1 杯葡萄干、1 块饼干、1 个柠檬、2/3 杯糖

[eg] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt]
Egg A Little Salt
蛋 一个 小的 盐

鸡蛋，少许盐

[biːt] [ðə; ði] [eg] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] ['greɪtɪd] [raɪnd] .
Beat the egg , add sugar , salt , lemon juice and grated rind .
打 这 蛋 , 添加 糖 , 盐 , 柠檬 汁 和 磨碎的 果皮 .

将鸡蛋打散，加入糖、盐、柠檬汁和磨碎的柠檬皮。

[rəʊl]['krækə(r)][faɪn] , [tʃɒp] ['reɪzɪnz][ænd; ənd][mɪks][ɔːl] [tə'geðə(r)] .
Roll cracker fine , chop raisins and mix all together .
卷 饼干 美好的 , 劈 葡萄干 和 混合 全部 一起 .

将饼干擀成细粉，将葡萄干切碎，然后将所有材料混合在一起。

[rəʊl][ðə; ði] [krʌst] [θɪn] , [kʌt] ['ɪntuː] [raʊndz] .
Roll the crust thin , cut into rounds .
卷 这 地壳 薄的 , 切 进入 回合 .

将饼皮擀薄，切成圆形。

[pʊt][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['fɪlɪŋ] [bɪ'twiːn] [tuː] [raʊndz] [ænd; ənd] [pɪntʃ] [ðə; ði] ['edʒɪz] [tə'geðə(r)] .
Put a spoonful of filling between two rounds and pinch the edges together .
放 一个 一勺 的 填充 之间 二 回合 和 捏 这 边缘 一起 .

在两片面皮之间放一勺馅料，然后捏紧边缘。

[prɪk] [tɒp] [krʌst] [wɪð] [fɔːk] .
Prick top crust with fork .
刺 顶部 地壳 和 叉 .

用叉子在饼皮顶部戳一些小孔。

[beɪk] [ɪn]['aɪən][pæn][fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Bake in iron pan for twenty minutes .
烤 在 铁 平底锅 为了 二十 分钟 .

用铁锅烤二十分钟。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][wʌn]
1 Cupful of Hot Water 1 / 2 Cupful of Butter 1 Cupful of Flour 1
1 一杯 的 热的 水 1 / 2 一杯 的 黄油 1 一杯 的 面粉 1
[pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][θriː] [egz]
Pinch of Salt and Baking Soda 3 Eggs
捏 的 盐 和 烘烤 苏打 3 鸡蛋

1 杯热水，1/2 杯黄油，1 杯面粉，少许盐和小苏打，3 个鸡蛋

[pʊt][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ænd; ənd]['bʌtə(r)] , ['ɪntuː][ə; eɪ] [dɪʃ] [ɒn][ðə; ði] [stəʊv] .
Put the water and butter , into a dish on the stove .
放 这 水 和 黄油 , 进入 一个 盘子 在 这 火炉 .

将水和黄油放入炉子上的碗中。

[wen] ['bɔɪlɪŋ] , [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði][draɪ]['flaʊə(r)] , ['ɪntuː] [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv][pʊt][ðə; ði][sɔːlt][ænd; ənd]
When boiling , stir in the dry flour , into which you have put the salt and
什么时候 沸腾 , 搅拌 在 这 干燥 面粉 , 进入 哪个 你 有 放 这 盐 和
['səʊdə] .
soda .
苏打 .

水沸腾后，拌入干面粉，干面粉中已加入盐和小苏打。

[stɜː(r)][ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪk] .
Stir until smooth and thick .
搅拌 直到 光滑的 和 厚的 .

搅拌至顺滑浓稠。

[wen] ['nɪəli] [kuːl] , [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [egz] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .
When nearly cool , add three eggs , one at a time .
什么时候 几乎 凉爽的 , 添加 三 鸡蛋 , 一 在 一个 时间 .

待鸡蛋快要冷却时，一次加入一个鸡蛋，共加入三个。

[drɒp] [ɒn] [ə; eɪ] ['bʌtəd] [pæn] [ænd; ənd] [beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] .
Drop on a buttered pan and bake twenty minutes in a hot oven .
降低 在 一个 涂黄油的 平底锅 和 烤 二十 分钟 在 一个 热的 烤箱 .

将面团放在涂了黄油的烤盘上，放入预热好的烤箱烘烤二十分钟。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] [twelv] [keɪks] .
This will make twelve cakes .
这 将要 制作 十二 蛋糕 .

这样可以做十二个蛋糕。

[wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kəʊld] , [meɪk] [ə; eɪ] [slɪt] [ɪn] [ðə; ði] [saɪd] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] ,
When they are cold , make a slit in the side with a sharp knife ,
什么时候 他们 是 寒冷的 , 制作 一个 缝隙 在 这 边 和 一个 锋利的 刀 ,

等它们冷却后，用锋利的刀在侧面划一道口子。

[ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [ɔː(r)] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mɪkstʃə(r)] :
and fill with whipped cream or the following mixture :
和 充满 和 鞭打 奶油 或者 这 下列的 混合物 :

然后填入打发的奶油或以下混合物：

[wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk] , [wʌn] [eg] , [tuː] - [θɜːdz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [lɑːdʒ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] .
One pint of milk , one egg , two - thirds of a cupful of sugar , one large spoonful of flour .
一 品脱 的 牛奶 , 一 蛋 , 二 - 三分之一 的 一个 一杯 的 糖 , 一 大的 一勺 的 面粉 .

一品脱牛奶，一个鸡蛋，三分之二杯糖，一大勺面粉。

[biːt] [ðə; ði] [eg] , ['ʃʊgə(r)] , ['flaʊə(r)] ,
Beat the egg , sugar , flour ,
打 这 蛋 , 糖 , 面粉 ,

将鸡蛋、糖、面粉搅拌均匀。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [tə'geðə(r)] [tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] .
and a little salt together till smooth and stir into the boiling milk .
和 一个 小的 盐 一起 直到 光滑的 和 搅拌 进入 这 沸腾 牛奶 .

加入少许盐，搅拌至顺滑，然后倒入沸腾的牛奶中。

['fleɪvə(r)] [wɪð] ['lemən] .
Flavor with lemon .
味道 和 柠檬 .

用柠檬调味。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] [fɔːr] [egz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kɔːnstɑːtʃ] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [və'nɪlə] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt]
1 Quart of Milk 4 Eggs 1 Cupful of Sugar 1 Teaspoonful of Cornstarch 1 Teaspoonful of Vanilla Pinch of Salt
1 夸脱 的 牛奶 4 鸡蛋 1 一杯 的 糖 1 一茶匙 的 玉米淀粉 1 一茶匙 的 香草 捏 的 盐

1夸脱牛奶，4个鸡蛋，1杯糖，1茶匙玉米淀粉，1茶匙香草精，少许盐

[pʊt] [ðə; ði] [mɪlk] [ɒn] [ðə; ði] [stəʊv] [ænd; ənd] [hiːt] [tuː; tə] ['nɪəli] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
Put the milk on the stove and heat to nearly the boiling point .
放 这 牛奶 在 这 火炉 和 热 到 几乎 这 沸腾 观点 .

将牛奶放在炉子上加热至接近沸点。

[wɪp] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] [ænd; ənd][drɒp][ðem; ðəm][baɪ] ['spuːnful] ['ɪntuː]
Whip whites of the eggs to a stiff froth and drop them by spoonfuls into
鞭 白人 的 这 鸡蛋 到 一个 僵硬的 泡沫 和 降低 他们 经过 一勺 进入
[ðə; ði][hɒt] [mɪlk] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [tuː; tə] [kʊk] .
the hot milk for a few minutes to cook .
这 热的 牛奶 为了 一个 很少 分钟 到 厨师 .

将蛋清打发至硬性发泡，然后用勺子一勺一勺地放入热牛奶中煮几分钟至熟透。

[wɪð] [ə; eɪ] ['skɪmə(r)] [rɪ'muːv] [ðiːz] ['aɪləndz][tuː; tə][ə; eɪ] [plæt] .
With a skimmer remove these islands to a platte .
和 一个 撇渣器 消除 这些 岛屿 到 一个 普拉特 .

用撇渣器将这些岛状物撇到盘子里。

[biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][ðə; ði] [eg] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['kɔːnstɑːtʃ] .
Beat the yolks of the egg with sugar , salt and cornstarch .
打 这 蛋黄 的 这 蛋 和 糖 , 盐 和 玉米淀粉 .

将蛋黄与糖、盐和玉米淀粉一起搅拌均匀。

[stɜː(r)]['ɪntuː][ðə; ði][mɪlk] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] .
Stir into the milk until it boils .
搅拌 进入 这 牛奶 直到 它 沸腾 .

搅拌至牛奶沸腾。

['fleɪvə(r)][ænd; ənd] [kuːl] .
Flavor and cool .
味道 和 凉爽的 .

味道好，口感清凉。

[tɜːn] ['ɪntuː][ə; eɪ] [glɑːs] [dɪʃ] [ænd; ənd] [leɪ] [ðə; ði] " ['aɪləndz] " [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv][ðə; ði] ['kʌstəd] .
Turn into a glass dish and lay the " islands " on top of the custard .
转动 进入 一个 玻璃 盘子 和 躺 这 " 岛屿 " 在 顶部 的 这 蛋奶冻 .

将混合物倒入玻璃盘中，然后将“岛屿”放在蛋奶冻上。

[sɜːv] [kəʊld] .
Serve cold .
服务 寒冷的 .

冷食。

[næn]
nan
楠

nan

[ˌtuː'tuː]['kʌpˌful][ɒv; əv]['flaʊə(r)][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnˌful] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][wʌn] ['tiːspuːnfʊl]
2 Cupfuls of Flour 2 Teaspoonfuls of Cream of Tartar 1 Teaspoonful
2 杯 的 面粉 2 茶匙 的 奶油 的 鞑靼 1 一茶匙
[ɒv; əv]['səʊdə][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [lɑːd]
of Soda 1 / 2 Teaspoonful of Salt 1 Teaspoonful of Lard
的 苏打 1 / 2 一茶匙 的 盐 1 一茶匙 的 猪油

2 杯面粉，2 茶匙塔塔粉，1 茶匙小苏打，1/2 茶匙盐，1 茶匙猪油

[mɪks] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðə(r)] [wɪð] ['wɔːtə(r)][ʌn'tɪl] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][rəʊl] .
Mix ingredients together with water until thick enough to roll .
混合 原料 一起 和 水 直到 厚的 足够的 到 卷 .

将所有材料加水混合，搅拌至浓稠到可以擀开的程度。

[kʌt] ['ɪntuː] [raʊndz] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['bɪskɪts] .
Cut into rounds an inch thick as for biscuits .
切 进入 回合 一个 英寸 厚的 作为 为了 饼干 .

切成一英寸厚的圆片，就像做饼干一样。

[bɔɪl] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['hʌklbəri] [ɪn][wʌn] - [hɑːf][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] ['kʌpfʊl]
Boil one quart of huckleberries in one - half pint of water and one - half cupful
熬 一 夸脱 的 越橘 在 一 - 一半 品脱 的 水 和 一 - 一半 一杯
[ɒv; əv]['ʃʊɡə(r)] .
of sugar .
的 糖 .

将一夸脱越橘放入半品脱水和半杯糖中煮沸。

[drɒp] [ɪn][ðə; ði] ['dʌmplɪŋz] .
Drop in the dumplings .
降低 在 这 饺子 .

把饺子放进去。

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Boil for twenty minutes .
熬 为了 二十 分钟 .

煮沸二十分钟。

[sɜːv] [wɪð] [kəʊld] [sɔːs] [ɔː(r)] [kriːm] [ænd; ənd]['ʃʊɡə(r)] .
Serve with cold sauce or cream and sugar .
服务 和 寒冷的 酱 或者 奶油 和 糖 .

可搭配冷酱汁或奶油和糖食用。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [smɔːl] [bɒks][ɒv; əv][ˌdʒelə'tiːn][wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [strɒŋ] ['kɒfi] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊɡə(r)][wʌn]
1 Small Box of Gelatine 1 Pint of Strong Coffee 1 Cupful of Sugar 1
1 小的 盒子 的 明胶 1 品脱 的 强的 咖啡 1 一杯 的 糖 1

1小盒明胶 1品脱浓咖啡 1杯糖 1

[skænt] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]['fleɪvə(r)] [wɪð] [və'nɪlə]
Scant Quart of Boiling Water Flavor with Vanilla
稀少 夸脱 的 沸腾 水 味道 和 香草

一夸脱沸水，加入香草调味

[səʊk] [ðə; ði][ˌdʒelə'tiːn][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
Soak the gelatine in cold water for fifteen minutes .
浸泡 这 明胶 在 寒冷的 水 为了 十五 分钟 .

将明胶浸泡在冷水中十五分钟。

[stɜː(r)]['ɪntuː][ðə; ði] ['kɒfi] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊɡə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] , [ðen] [və'nɪlə] .
Stir into the coffee and add sugar , salt and water , then vanilla .
搅拌 进入 这 咖啡 和 添加 糖 , 盐 和 水 , 然后 香草 .

将糖、盐和水倒入咖啡中搅拌均匀，然后加入香草精。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [məʊld] [ænd; ənd] [set] [ə'weɪ] [tuː; tə] [kuːl] .
Pour into a mould and set away to cool .
倒 进入 一个 模具 和 放 离开 到 凉爽的 .

倒入模具，静置冷却。

[sɜːv] [wɪð] ['swiːtnd] [wɪpt] [kriːm] .
Serve with sweetened whipped cream .
服务 和 加糖 鞭打 奶油 .

佐以甜奶油食用。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː][bɒks][ɒv; əv][ˌdʒeləˈtiːn][wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv][kəʊld][ˈwɔːtə(r)][wʌn] - [wʌn] / [ˌtuːˈtuː]
1 / 2 Box of Gelatine 1 / 2 Cupful of Cold Water 1 - 1 / 2
1 / 2 盒子 的 明胶 1 / 2 一杯 的 寒冷的 水 1 - 1 / 2
[ˈkʌp,ful][ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)][wʌn] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)][θriː] [ˈlemənz]
Cupfuls of Boiling Water 1 Cupful of Sugar 3 Lemons
杯 的 沸腾 水 1 一杯 的 糖 3 柠檬

半盒明胶，半杯冷水，一杯半开水，一杯糖，三个柠檬

[səʊk] [ˌdʒeləˈtiːn][ɪn][ðə; ði][kəʊld][ˈwɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən][ˈaʊə(r)] .
Soak gelatine in the cold water for half an hour .
浸泡 明胶 在 这 寒冷的 水 为了 一半 一个 小时 .

将明胶在冷水中浸泡半小时。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] , [ˈʃʊgə(r)][ænd; ənd][dʒuːs][ɒv; əv] [ˈlemənz] .
Add boiling water , sugar and juice of lemons .
添加 沸腾 水 , 糖 和 汁 的 柠檬 .

加入沸水、糖和柠檬汁。

[stɜː(r)] [wel] [ænd; ənd] [streɪn] [ˈɪntuː] [məʊld] [ɔː(r)] [smɔːl] [kʌps] .
Stir well and strain into mould or small cups .
搅拌 出色地 和 拉紧 进入 模具 或者 小的 杯子 .

充分搅拌后，过滤到模具或小杯子中。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv][ˈflaʊə(r)][wʌn] / [θriː] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [lɑːd] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][sɔːlt][mɪlk] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [meɪk]
1 Pint of Flour 1 / 3 Cupful of Lard A little Salt Milk enough to make
1 品脱 的 面粉 1 / 3 一杯 的 猪油 一个 小的 盐 牛奶 足够的 到 制作
[ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] [wʌn][bɒks][ɒv; əv] [ˈstrɔːb(ə)riz] [ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv][ˈtɑːtə(r)]
a stiff dough 1 Box of Strawberries 2 Teaspoonfuls of Cream of Tartar
一个 僵硬的 面团 1 盒子 的 草莓 2 茶匙 的 奶油 的 鞑靼
[wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈsəʊdə]
1 Teaspoonful of Soda
1 一茶匙 的 苏打

1品脱面粉，1/3杯猪油，少许盐，适量牛奶（揉成硬面团），1盒草莓，2茶匙塔塔粉，1茶匙小苏打

[pʊt][ðə; ði][sɔːlt] , [ˈsəʊdə] , [lɑːd][ænd; ənd] [kriːm] [ɒv; əv][ˈtɑːtə(r)] , [ˈɪntuː][ðə; ði][draɪ][ˈflaʊə(r)] ,
Put the salt , soda , lard and cream of tartar , into the dry flour ,
放 这 盐 , 苏打 , 猪油 和 奶油 的 鞑靼 , 进入 这 干燥 面粉 ,

将盐、小苏打、猪油和塔塔粉加入干面粉中，

[mɪks] [wɪð] [mɪlk] ([ˈwɔːtə(r)] [wɪl] [duː; də]) ,
mix with milk (water will do) ,
混合 和 牛奶 (水 将要 做) ,

与牛奶混合（用水也可以），

[dɪˈvaɪd][ˈɪntuː] [hɑːvz] [ænd; ənd][rəʊl] [lɑːdʒ] [ɪˈnʌf] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [ˈwɒʃɪŋtən] [paɪ][tɪn] .
divide into halves and roll large enough for a Washington pie tin .
划分 进入 一半 和 卷 大的 足够的 为了 一个 华盛顿 馅饼 锡 .

分成两半，擀成足够大的饼皮，放入华盛顿派盘中。

[spred] [ˈbʌtə(r)][ˈəʊvə(r)][wʌn] , [leɪ] [ðə; ði][ˈʌðə(r)][ɒn][tɒp] , [beɪk] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] .
Spread butter over one , lay the other on top , bake twenty minutes .
传播 黄油 超过 一 , 躺 这 其他 在 顶部 , 烤 二十 分钟 .

在一个面涂上黄油，把另一个面盖在上面，烤20分钟。

[hʌl] [ænd; ənd] [wɒʃ] [ænd; ənd] [mæʃ] [ðə; ði] [ˈberiz] [ænd; ənd] [ˈswiːtn] [tuː; tə] [teɪst] .
Hull and wash and mash the berries and sweeten to taste .
赫尔 和 洗 和 捣碎 这 浆果 和 甜味 到 品尝 .

将浆果去蒂、洗净、捣碎，并根据口味加糖。

['seprət] [ðə; ði] [tuː] [keɪks] , ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ðə; ði] ['beriz] [bɪ'twiːn] .
Separate the two cakes , butter , and place the berries between .
分离 这 二 蛋糕 , 黄油 , 和 地方 这 浆果 之间 .

将两块蛋糕分开，涂上黄油，然后在中间放上浆果。

[sɜːv] [hɒt] .
Serve hot .
服务 热的 .

趁热食用。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['teɪbl͵spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [͵tuː'tuː] / [θriː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [wʌn]
1 Tablespoonful of Butter 2 / 3 Cupful of Sugar 1
1 一汤匙 的 黄油 2 / 3 一杯 的 糖 1

1 汤匙黄油 2/3 杯糖 1

[eg] [wʌn] / [͵tuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] [wʌn] / [͵tuː'tuː]
Egg 1 / 2 Cupful of Milk 1 Teaspoonful of Cream of Tartar 1 / 2
蛋 1 / 2 一杯 的 牛奶 1 一茶匙 的 奶油 的 鞑靼 1 / 2
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['səʊdə] [wʌn]
Teaspoonful of Soda 1
一茶匙 的 苏打 1

鸡蛋 1/2 杯牛奶 1 茶匙塔塔粉 1/2 茶匙小苏打 1

[bɒks] [ɒv; əv] ['strɔːb(ə)riz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [kriːm]
Box of Strawberries 1 Cupful of Cream
盒子 的 草莓 1 一杯 的 奶油

一盒草莓，一杯奶油

[kriːm] [tə'geðə(r)] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [͵eɪ diː 'diː] [ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd]
Cream together the butter and sugar and add the well - beaten egg and
奶油 一起 这 黄油 和 糖 和 添加 这 出色地 - 被打败 蛋 和
[mɪlk] .
milk .
牛奶 .

将黄油和糖搅打均匀，然后加入打散的鸡蛋和牛奶。

[stɜː(r)] [ðə; ði] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] [ænd; ənd] ['səʊdə] ['ɪntuː] [ðə; ði] [draɪ] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [biːt] [ɔːl]
Stir the cream of tartar and soda into the dry flour and beat all
搅拌 这 奶油 的 鞑靼 和 苏打 进入 这 干燥 面粉 和 打 全部
[tə'geðə(r)] .
together .
一起 .

将塔塔粉和小苏打拌入干面粉中，搅拌均匀。

[beɪk] [ɪn] [tuː] ['wɒʃɪŋtən] [paɪ] [tɪnz] .
Bake in two Washington pie tins .
烤 在 二 华盛顿 馅饼 罐头 .

用两个华盛顿派盘烘烤。

[hʌl] , [wɒʃ] , [mæʃ] [ænd; ənd] ['swiːtn] [tuː; tə] [teɪst] , [ðə; ði] ['beriz] .
Hull , wash , mash and sweeten to taste , the berries .
赫尔 , 洗 , 捣碎 和 甜味 到 品尝 , 这 浆果 .

将浆果去蒂、洗净、捣碎，并根据口味加糖。

[pʊt] [hɑːf] [ɒv; əv] [ðiːz] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [tuː] [ləʊvz] , [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [hɑːf] [ɒn] [tɒp] ,
Put half of these between the two loaves , the other half on top ,
放 一半 的 这些 之间 这 二 面包 , 这 其他 一半 在 顶部 ,

将一半馅料夹在两块面包中间，另一半放在面包上面。

[wɪð] [wɪpt] [kriːm] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ɔːl] .
with whipped cream on top of all .
和 鞭打 奶油 在 顶部 的 全部 .

最后再淋上鲜奶油。

[egz]
EGGS
鸡蛋

鸡蛋

[næn]
nan
楠

nan

[pʊt] [jɔː(r); jə(r)] [egz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [bəʊl] [wɪtʃ] [kæn; kən] [biː; bi] [sent] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
Put your eggs into a bowl which can be sent to the table .
放 你的 鸡蛋 进入 一个 碗 哪个 能 是 发送 到 这 桌子 .

将鸡蛋放入碗中，然后端到餐桌上。

[pɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [let] [stænd] [eɪt] [ɔː(r)] [ten] ['mɪnɪts] .
Pour boiling water over them and let stand eight or ten minutes .
倒 沸腾 水 超过 他们 和 让 站立 八 或者 十 分钟 .

用沸水浇淋，静置八到十分钟。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ɪ'senʃ(ə)l] [ðæt] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [biː; bi] ['bɔɪlɪŋ] .
It is essential that the water be boiling .
它 是 基本的 那 这 水 是 沸腾 .

水必须沸腾。

[ðɪs] [wei] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [egz] , [ðəʊ] [səʊ] ['sɪmp(ə)l] , [ɪz] ['gəʊɪŋ] [aʊt] [ɒv; əv] ['fæʃ(ə)n] ,
This way of boiling eggs , though so simple , is going out of fashion ,
这 方式 的 沸腾 鸡蛋 , 尽管 所以 简单的 , 是 去 出去 的 时尚 ,

这种煮鸡蛋的方法虽然很简单，但正在逐渐被淘汰。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

[ʌn'fɔːtʃənətli] , [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ə; eɪ] ['wʌndəf(ə)l] ['dɪfrəns] [ɪn] [ðə; ði] [ə'pɪərəns] [ɒv; əv] [ðə; ði] [eg] [wen] ['brəʊkən] ['əʊpən] ,
unfortunately , as it makes a wonderful difference in the appearance of the egg when broken open ,
很遗憾 ， 作为 它 制作 一个 精彩的 不同之处 在 这 外貌 的 这 蛋 什么时候 破碎的 打开 ，

可惜的是，这会让鸡蛋破壳后的外观发生奇妙的变化，

[ænd; ənd] [ə'bʌv] [ɔːl] , [ɪn] [ɪts] [daɪˌdʒestə'bɪləti] .
and above all , in its digestibility .
和 多于 全部 ， 在 它是 消化率 .

最重要的是，它易于消化。

[egz] [ʃʊd; ʃəd] ['nevə(r)] [biː; bi] [bɔɪld] [ɪn] ['eni] ['ʌðə(r)] [wei] [fɔː(r); fə(r)] ['ɪnvəlɪd ; ɪn'vælɪd] .
Eggs should never be boiled in any other way for invalids .
鸡蛋 应该 绝不 是 煮沸 在 任何 其他 方式 为了 无效 .

病人绝对不能用其他任何方式煮鸡蛋。

[næn]
nan
楠

nan

[təʊst] [æz; əz] ['meni] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred] [æz; əz] [dɪ'zaɪəd] .
Toast as many slices of bread as desired .
吐司 作为 许多 切片 的 面包 作为 想要的 .

烤制任意数量的面包片。

['bʌtə(r)] [wel] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðiːz] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] ['sɒfn] .
Butter well and pour over these just enough salted water to soften .
黄油 出色地 和 倒 超过 这些 只是 足够的 咸的 水 到 软化 .

将它们充分涂上黄油，然后倒入适量的盐水，使其软化。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
Have ready a dish of boiling water .
有 准备好 一个 盘子 的 沸腾 水 .

准备一碗开水。

[stɜː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [raʊnd] [ænd; ənd] [raʊnd] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] [ɔː(r)] [fɔːk] ,
Stir it round and round with a spoon or fork ,
搅拌 它 圆形的 和 圆形的 和 一个 勺子 或者 叉 ，

用勺子或叉子搅拌均匀。

[breɪk] [ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] [drɒp] ['ɪntuː] [ðɪs] ['swɜːrlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
break the egg and drop into this swirling water .
休息 这 蛋 和 降低 进入 这 旋转 水 .

打碎鸡蛋，放入这股旋转的水中。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [frɒm; frəm] [fɔː(r)] [tuː; tə] [sɪks] ['mɪnɪts] , [æz; əz] [prɪ'fɜːd] ,
Remove from the water in from four to six minutes , as preferred ,
消除 从 这 水 在 从 四 到 六 分钟 ， 作为 首选 ，

根据个人喜好，浸泡四到六分钟后取出。

[ænd; ənd] [pleɪs] [wʌn][ɒn] [iːtʃ] [slaɪs][ɒv; əv] [bred] .
and place one on each slice of bread .
和 地方 一 在 每个 片 的 面包 .

然后将一个放在每片面包上。

[sɜːv] [hɒt] , [wɪð] [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)] , [ɪf] [laɪkt] .
Serve hot , with a dash of pepper , if liked .
服务 热的 , 和 一个 短跑 的 胡椒 , 如果 喜欢 .

趁热食用，如果喜欢，可以撒上少许胡椒粉。

[næn]
nan
楠

nan

[ˌtuː'tuː] [egz] [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt]
2 Eggs 2 Teaspoonfuls of Water Pinch of Salt
2 鸡蛋 2 茶匙 的 水 捏 的 盐

2个鸡蛋，2茶匙水，少许盐

[biːt] ['waɪts] [ænd; ənd] [jəʊk] ['seprətli] .
Beat whites and yolks separately .
打 白人 和 蛋黄 分别地 .

将蛋白和蛋黄分别打发。

[pʊt] [tə'geðə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtə(r)] .
Put together , salt , and add water .
放 一起 , 盐 , 和 添加 水 .

将它们混合，加盐，再加水。

[pɔː(r)]['ɒntə][ə; eɪ][hɒt] ['bʌtəd] ['fraɪɪŋ] [pæn][ænd; ənd][fraɪ][wʌn][saɪd][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [pʌft] [ʌp] ,
Pour onto a hot buttered frying pan and fry one side until it is puffed up ,
倒 到 一个 热的 涂黄油的 煎炸 平底锅 和 炒 一 边 直到 它 是 膨胀的 向上 ,

倒入涂抹了黄油的热煎锅中，煎至一面膨胀。

[ðen] [tɜːn] [hɑːf]['əʊvə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət][wʌns] .
then turn half over and serve at once .
然后 转动 一半 超过 和 服务 在 一次 .

然后将一半翻过来，立即上桌。

[næn]
nan
楠

nan

[meɪk] [ə; eɪ] [pleɪn] ['ɒmlət] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [tuː] - [θɜːdz] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt]
Make a plain omelette and add two - thirds of a cupful of chopped
制作 一个 清楚的 煎蛋卷 和 添加 二 - 三分之一 的 一个 一杯 的 切碎
[bɔɪld] [hæm] .
boiled ham .
煮沸 火腿 .

做一份简单的煎蛋卷，加入三分之二杯切碎的煮火腿。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ðə; ði][hɒt] ['fraɪɪŋ] [pæn][ænd; ənd] [kʊk] [bəuθ] [saɪdz] .
Pour into the hot frying pan and cook both sides .
倒 进入 这 热的 煎炸 平底锅 和 厨师 两个都 侧面 .

倒入热煎锅中，两面煎熟。

[næn]
nan
楠

nan

[fɔːr] [egz] [eit] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [mɪlk] ['bʌtə(r)] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['wɔːlnʌt] [wʌn] / [ˌtuː'tuː]
4 Eggs 8 Tablespoonfuls of Milk Butter the size of a Walnut 1 / 2
4 鸡蛋 8 汤匙 的 牛奶 黄油 这 尺寸 的 一个 核桃 1 / 2
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt]
Teaspoonful of Salt
一茶匙 的 盐

4 个鸡蛋，8 汤匙牛奶，核桃大小的黄油，1/2 茶匙盐

[breɪk] [ðə; ði] [egz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [sɔːs] [pæn] [wɪð] [mɪlk] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] .
Break the eggs into a sauce pan with milk , salt and butter .
休息 这 鸡蛋 进入 一个 酱 平底锅 和 牛奶 , 盐 和 黄油 .

将鸡蛋打入平底锅中，加入牛奶、盐和黄油。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] ['θɪkən] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
Cook until they thicken , stirring constantly .
厨师 直到 他们 加厚 , 搅拌 不断地 .

不断搅拌，煮至浓稠。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['faɪə(r)] [bɪ'fɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [weɪ] .
Remove from fire before it wheys .
消除 从 火 前 它 乳清 .

在乳清析出之前将其从火上移开。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .
Serve hot with a dash of pepper .
服务 热的 和 一个 短跑 的 胡椒 .

趁热食用，撒上少许胡椒粉。

[næn]
nan
楠

nan

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [eg] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [bred] - ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt]
1 Egg 1 Cupful of Milk 1 Cupful of Bread - flour and a Little Salt
1 蛋 1 一杯 的 牛奶 1 一杯 的 面包 - 面粉 和 一个 小的 盐

1个鸡蛋，1杯牛奶，1杯面包粉，少许盐

[biːt] [ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] [hɑːf] [ðə; ði] [mɪlk] , ['ædɪŋ] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] ['grædʒuəli] , [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði]
Beat the egg and half the milk , adding the flour gradually , to make the
打 这 蛋 和 一半 这 牛奶 , 添加 这 面粉 逐步地 , 到 制作 这
['bætə(r)] [smuːð] .
batter smooth .
连击 光滑的 .

将鸡蛋和一半牛奶打散，然后逐渐加入面粉，直到面糊变得光滑。

[sɔːlt] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [lɑːst] [hɑːf] - ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] .
Salt , and add the last half - cupful of milk .
盐 , 和 添加 这 最后的 一半 - 一杯 的 牛奶 .

加盐，然后加入最后半杯牛奶。

[pʊt] [wʌn] [klæm] ['ɪntuː] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bætə(r)] [ænd; ənd] [drɒp] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] [lɑːd] .
Put one clam into one teaspoonful of batter and drop into boiling lard .
放 一 蛤 进入 一 一茶匙 的 连击 和 降低 进入 沸腾 猪油 .

将一只蛤蜊放入一茶匙面糊中，然后放入沸腾的猪油中。

[sɜːv] [hɒt] .
Serve hot .
服务 热的 .

趁热食用。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [hɒt] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['ʃredɪd] [ˌsiː əʊ 'diː] - [fɪʃ]
1 Cupful of Hot Mashed Potatoes 1 / 2 Cupful of Shredded Cod - fish
1 一杯 的 热的 捣碎 土豆 1 / 2 一杯 的 碎 鳕鱼 - 鱼
[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [mɪlk]
2 Teaspoonfuls of Melted Butter 2 Tablespoonfuls of Milk
2 茶匙 的 融化 黄油 2 汤匙 的 牛奶

1 杯热土豆泥，1/2 杯鳕鱼丝，2 茶匙融化的黄油，2 汤匙牛奶

[pʊt] [ðə; ði] [fɪʃ] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [tʃiːz] - [klɒθ] , [let] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [rʌn] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ,
Put the fish into a piece of cheese - cloth , let cold water run over it ,
放 这 鱼 进入 一个 片 的 奶酪 - 布 , 让 寒冷的 水 跑步 超过 它 ,
[ænd; ənd] [skwiːz] [draɪ] .
and squeeze dry .
和 挤 干燥 .

将鱼放入一块纱布中，用冷水冲洗，然后挤干水分。

[mɪks] [ɪn'griːdiənts] [ɔːl] [tə'geðə(r)] .
Mix ingredients all together .
混合 原料 全部 一起 .

将所有材料混合在一起。

[teɪk] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [hænd] [ænd; ənd] [rəʊl] [hɑːf] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)]
Take a little flour in the hand and roll half a tablespoonful of the mixture
拿 一个 小的 面粉 在 这 手 和 卷 一半 一个 一汤匙 的 这 混合物
[bɪ'twiːn] [ðə; ði] [pɑːmz] ,
between the palms ,
之间 这 棕榈树 ,

取少量面粉于掌心，将半汤匙混合物在掌心搓圆，

[tuː; tə] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːtʃ] .
to the size of a small peach .
到 这 尺寸 的 一个 小的 桃 .

大小如小桃子。

[fraɪ] [ɪn] [diːp] [fæt] .
Fry in deep fat .
炒 在 深的 胖的 .

用油炸。

[næn]
nan
楠

nan

[hæv; həv] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [wɪð] ['plenti] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,
Have a large kettle on the fire with plenty of boiling water ,
有 一个 大的 壶 在 这 火 和 很多 的 沸腾 水 ,

在火上放一个大水壶，烧上大量的开水。

[diːp] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['kʌvə(r)] [ðə; ði] ['lɒbstə(r)] [wel] .
deep enough to cover the lobster well .
深的 足够的 到 覆盖 这 龙虾 出色地 .

足够深，能完全盖住龙虾。

[pʊt]['ɪntuː] [ðɪs] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ɪf] [juː; jʊ] ['kænɒt] [get] [ðə; ði] [siː] - ['wɔːtə(r)] .
Put into this one cupful of salt , if you cannot get the sea - water .
放 进入 这 一 一杯 的 盐 , 如果 你 不能 得到 这 海 - 水 .

如果弄不到海水，就往里面加一杯盐。

[wen] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪz] ['gæləpɪŋ] , [pʊt] [ɪn][ðə; ði]['lɒbstə(r)] , [hed] ['fɔːməʊst] , [ænd; ənd] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] ['ʌndə(r)]['wɔːtə(r)] .
When the water is galloping , put in the lobster , head foremost , and keep it under water .
什么时候 这 水 是 疾驰 , 放 在 这 龙虾 , 头 首先 , 和 保持 它 在下面 水 .

当水流湍急时，将龙虾放入水中，头部朝前，并保持龙虾在水下。

[bɔɪl] [frɒm; frəm] ['twenti] [tuː; tə] ['θɜːti] - [faɪv] ['mɪnɪts] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][saɪz] .
Boil from twenty to thirty - five minutes according to size .
熬 从 二十 到 三十 - 五 分钟 根据 到 尺寸 .

根据大小，煮20至35分钟。

[næn]
nan
楠

nan

[kræk] [ðə; ði] [ʃel] [ɒv; əv][ðə; ði] [klɔːz] ['keəfəli] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn][ə; eɪ] ['plætə(r)] .
Crack the shell of the claws carefully , remove the meat and place on a platter .
裂缝 这 壳 的 这 爪子 小心 , 消除 这 肉 和 地方 在 一个 拼盘 .

小心地敲开蟹钳的壳，取出蟹肉，放在盘子里。

[tɜːn] [ðə; ði]['lɒbstə(r)][ɒn][ɪts] [bæk] , [leɪ] [ə; eɪ] ['hevi] [naɪf] [ɒn][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði][teɪl] ,
Turn the lobster on its back , lay a heavy knife on the middle of the tail ,
转动 这 龙虾 在 它是 后退 , 躺 一个 重的 刀 在 这 中间 的 这 尾巴 ,

将龙虾翻过来，背部朝上，用一把重刀压住尾部中间，

[ɔːl][ðə; ði] [wei] [ʌp] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɒdi] .
all the way up to the body .
全部 这 方式 向上 到 这 身体 .

一直延伸到身体。

[gɪv] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['dʒent(ə)l] [bləʊ] [wɪð] [ə; eɪ] ['hæmə(r)] ,
Give it a gentle blow with a hammer ,
给 它 一个 温和的 吹 和 一个 锤 ,

用锤子轻轻敲一下。

[ðen] [wɪð] [bəuθ][hændz] [tɜːn] [bæk] [ðə; ði] [ʃel] [ænd; ənd] [drɔː] [aʊt] [ðə; ði] [teɪl] [ɪn'tækt] .
then with both hands turn back the shell and draw out the tail intact .
然后 和 两个都 双手 转动 后退 这 壳 和 画 出去 这 尾巴 完好无损的 .

然后双手将贝壳翻过来，完整地拉出尾巴。

[twɪst] [ɒf] [ðə; ði] [klɔːz] [frɒm; frəm][ðə; ði]['ʌndə(r)][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði]['bɒdi][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði]['bɒdi] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ʃel] .
Twist off the claws from the under side of the body and remove the body from the shell .
捻 离开 这 爪子 从 这 在下面 边 的 这 身体 和 消除 这 身体 从 这 壳 .

从身体下方扭下爪子，然后将身体从壳中取出。

['əʊpən][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['stʌmək] [ænd; ənd]['sændbæg] .
Open and remove the stomach and sandbags .
打开 和 消除 这 胃 和 沙袋 .

打开并取出胃袋和沙袋。

['əʊpən][ðə; ði][teɪl][ɪn][leŋkθ; leŋθ] , [ˌhɑːf'weɪ] [θruː] , [ɒn][ðə; ði]['ʌndə(r)][saɪd] ,
Open the tail in length , halfway through , on the under side ,
打开 这 尾巴 在 长度 , 半 通过 , 在 这 在下面 边 ,

将尾巴底部纵向展开至一半长度,

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [blæk] [veɪn] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['bɒdi] [tuː; tə] [ðə; ði] [end] .
remove the black vein from the body to the end .
消除 这 黑色的 静脉 从 这 身体 到 这 结尾 .

将黑色血管从身体末端去除。

[dres] [wɪð] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Dress with parsley and serve .
裙子 和 香菜 和 服务 .

撒上欧芹碎即可食用。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['mækrəl] [θriː] [smɔːl] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [sɔːlt] [pɔːk] [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst]
1 Mackerel 3 Small Slices of Salt Pork Salt to Taste
1 鲭鱼 3 小的 切片 的 盐 猪肉 盐 到 品尝

1条鲭鱼，3小片咸猪肉，适量盐

[splɪt] ['əʊpən] [ðə; ði] ['mækrəl] , [rɪ'muːv] [hed] [ænd; ənd] [ɪn'saɪdz] , [wɒʃ] [kliːn] ,
Split open the mackerel , remove head and insides , wash clean ,
分裂 打开 这 鲭鱼 , 消除 头 和 内部 , 洗 干净的 ,

将鲭鱼剖开，去除头部和内脏，清洗干净。

[ænd; ənd] [leɪ] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [pæn] [ɒn] [ə; eɪ] [wel] ['bʌtəd] ['peɪpə(r)] [ɔː(r)] [tʃiːz] - [klɒθ] , [ðə; ði] [skɪn] [saɪd] [daʊn] .
and lay in a baking - pan on a well buttered paper or cheese - cloth , the skin side down .
和 躺 在 一个 烘烤 - 平底锅 在 一个 出色地 涂黄油的 纸 或者 奶酪 - 布 , 这 皮肤 边 向下 .

将鸡肉放在涂满黄油的纸或纱布上，放在烤盘中，鸡皮朝下。

[spred] ['əʊvə(r)] [ðɪs] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [sɔːlt] [pɔːk] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] .
Spread over this slices of salt pork and a little salt .
传播 超过 这 切片 的 盐 猪肉 和 一个 小的 盐 .

在上面铺上咸肉片和少许盐。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] , [ɔː(r)] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] .
Bake in moderate oven for twenty minutes , or half an hour .
烤 在 缓和 烤箱 为了 二十 分钟 , 或者 一半 一个 小时 .

用中等温度的烤箱烘烤二十分钟，或半小时。

[ðɪs] [ɪz] [mʌtʃ] [naɪsə] [ðæn; ðən] [fraɪd] ['mækrəl] .
This is much nicer than fried mackerel .
这 是 很多 更漂亮 比 油煎 鲭鱼 .

这比炸鲭鱼好吃多了。

[næn]
nan
楠

nan

[təʊst] [æz; əz] ['meni] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred] [æz; əz] [juː; jʊ] [rɪ'kwaɪə(r)] .
Toast as many slices of bread as you require .
吐司 作为 许多 切片 的 面包 作为 你 要求 .

烤制所需数量的面包片。

[waɪp] [ɪ'nʌf] ['ɔɪstə(r)z] [tuː; tə] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Wipe enough oysters to cover them and season with pepper and salt .
擦拭 足够的 牡蛎 到 覆盖 他们 和 季节 和 胡椒 和 盐 .

用抹布擦拭足够的牡蛎，使其表面覆盖调料，然后用胡椒和盐调味。

[pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [bred] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['veri] [hɒt] ['ʌv(ə)n] ,
Put a little hot water over the bread and place in a very hot oven ,
放 一个 小的 热的 水 超过 这 面包 和 地方 在 一个 非常 热的 烤箱 ,

在面包上淋一点热水，然后放入非常热的烤箱中。

[ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['edʒɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ɔɪstə(r)z] [kɜːl] .
until the edges of the oysters curl .
直到 这 边缘 的 这 牡蛎 卷曲 .

直到牡蛎边缘卷曲。

[sɜːv] [hɒt] , [wɪð] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] .
Serve hot , with a white sauce .
服务 热的 , 和 一个 白色的 酱 .

趁热食用，佐以白酱。

[næn]
nan
楠

nan

[meɪk] [ə; eɪ] [naɪs] ['dresɪŋ] [ɒv; əv] [faɪv] [ɔː(r)] [sɪks] ['krækəz] ,
Make a nice dressing of five or six crackers ,
制作 一个 好的 敷料 的 五 或者 六 饼干 ,

用五六块饼干做成漂亮的装饰酱，

[ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [saɪz] [ɒv; əv] ['fæməli] ([bred] [krʌmz] [wɪl] [duː; də]) .
according to size of family (bread crumbs will do) .
根据 到 尺寸 的 家庭 (面包 面包屑 将要 做) .

根据家庭规模而定（面包屑即可）。

[rəʊl] [faɪn] , [ɔː(r)] [səʊk] [ʌn'tɪl] [sɒft] [ɪn] [mɪlk] (['wɔːtə(r)] [wɪl] [duː; də]) .
Roll fine , or soak until soft in milk (water will do) .
卷 美好的 , 或者 浸泡 直到 柔软的 在 牛奶 (水 将要 做) .

擀成薄片，或者用牛奶（或清水）浸泡至软。

['siːz(ə)n] [tuː; tə] [teɪst] [wɪð] ['pəʊltri] ['dresɪŋ] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
Season to taste with poultry dressing , salt and add a small piece of butter .
季节 到 品尝 和 家禽 敷料 , 盐 和 添加 一个 小的 片 的 黄油 .

根据口味加入家禽调料、盐和一小块黄油调味。

[wɒʃ] [ðə; ði] [ʃæd] [ænd; ənd] [stʌf] .
Wash the shad and stuff .
洗 这 鲥鱼 和 东西 .

把鲥鱼之类的东西洗干净。

[hæv; həv] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [ʃiːt] [ɒv; əv] [waɪt] ['peɪpə(r)] , [wel] ['bʌtəd] , [ɔː(r)] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [tʃiːz] - [klɒθ] .
Have a large sheet of white paper , well buttered , or a piece of cheese - cloth .
有 一个 大的 床单 的 白色的 纸 , 出色地 涂黄油的 , 或者 一个 片 的 奶酪 - 布 .

准备一张涂满黄油的大白纸，或者一块纱布。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [pæn][ænd; ənd][set][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
Put into a baking - pan and set in the oven .
放 进入 一个 烘烤 - 平底锅 和 放 在 这 烤箱 .

放入烤盘，然后放入烤箱。

[beɪk] [wʌn]['aʊə(r)] .
Bake one hour .
烤 一 小时 .

烘烤一小时。

['spæniʃ] ['mækrəl] [ɪz] [faɪn] [beɪkt] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] .
Spanish mackerel is fine baked in the same way .
西班牙语 鲭鱼 是 美好的 烘焙 在 这 相同的 方式 .

用同样的方法烤西班牙鲭鱼也很好吃。

[næn]
nan
楠

nan

[næn]
nan
楠

nan

[θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [biːf] [sɪks] ['ʌnjənz] [fɔːr][ɔː(r)][faɪv] [waɪt] ['tɜːnɪps] [pə'teɪtəʊz][sɔːlt]
3 Pounds of Beef 6 Onions 4 or 5 White Turnips Potatoes Salt
3 英镑 的 牛肉 6 洋葱 4 或者 5 白色的 萝卜 土豆 盐

3磅牛肉，6个洋葱，4或5个白萝卜，土豆，盐

[teɪk] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [tʃiːp] [kʌt] [ɒv; əv] [biːf] .
Take three pounds of a cheap cut of beef .
拿 三 磅 的 一个 便宜的 切 的 牛肉 .

取三磅便宜的牛肉。

[wɒʃ] , [pʊt]['ɪntuː][æn; ən]['aɪən][pæn] , ['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .
Wash , put into an iron pan , sprinkle over it salt to taste .
洗 , 放 进入 一个 铁 平底锅 , 撒 超过 它 盐 到 品尝 .

洗净，放入铁锅中，撒上适量盐调味。

[peə(r)][sɪks] ['ʌnjənz] , [mɔː(r)][ɔː(r)] [les] , [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][saɪz][ɒv; əv]['fæməli] ,
Pare six onions , more or less , according to size of family ,
削减 六 洋葱 , 更多的 或者 较少的 , 根据 到 尺寸 的 家庭 ,

根据家庭规模，削去六个洋葱的皮，数量可酌情增加。

[ænd; ənd][prɪ'peə(r)][fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv] [smɔːl] [waɪt] ['tɜːnɪps] [slaɪst] [θɪn] .
and prepare four or five small white turnips sliced thin .
和 准备 四 或者 五 小的 白色的 萝卜 切片 薄的 .

准备四五个切成薄片的小白萝卜。

[leɪ] [ðiːz] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [miːt] , [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ɔːl][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] .
Lay these around the meat , and pour over all a quart of cold water .
莱 这些 大约 这 肉 , 和 倒 超过 全部 一个 夸脱 的 寒冷的 水 .

将这些食材铺在肉的周围，然后倒入一夸脱冷水。

[pʊt]['ɪntuː][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [beɪk] [θriː] ['aʊəz] .
Put into the oven and bake three hours .
放 进入 这 烤箱 和 烤 三 小时 .

放入烤箱烘烤三个小时。

[peə(r)][pə'teɪtəʊz] [ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['fæməli] , ['pʊtɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn][æn; ən]['aʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [hɑːf][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .

Pare potatoes enough for the family , putting them in an hour and a half before serving .

削减 土豆 足够的 为了 这 家庭 , 推杆 他们 在 一个 小时 和 一个 一半 前 服务 .

将足够一家人吃的土豆削皮，并在上菜前一个半小时放入锅中。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ][məʊst] [dɪ'lɪʃəs] [wei] [tuː; tə] [kʊk] [biːf] .

This is a most delicious way to cook beef .

这 是 一个 最多 可口的 方式 到 厨师 牛肉 .

这是一种非常美味的牛肉烹饪方法。

[æz; əz][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [kʊks] [ə'weɪ] , [ˌeɪ diː 'diː][mɔː(r)] .

As the water cooks away , add more .

作为 这 水 厨师 离开 , 添加 更多的 .

随着水蒸发，再加水。

['θɪkən] [ðə; ði]['greɪvi] , [wɪð] ['flaʊə(r)][wet] [wɪð] ['wɔːtə(r)] , [æz; əz][juː; jʊ] [wʊd] [wɪð] ['eni] [rəʊst] [miːt] .

Thicken the gravy , with flour wet with water , as you would with any roast meat .

加厚 这 肉汁 , 和 面粉 湿的 和 水 , 作为 你 会 和 任何 烤 肉 .

像处理烤肉一样，用蘸了水的面粉勾芡，使肉汁变稠。

[næn]

nan

楠

nan

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [biːf] (['eni] [tʃiːp] [kʌt] [wɪl] [duː; də]) [wʌn]

2 Pounds of Beef (any cheap cut will do) 1

2 英镑 的 牛肉 (任何 便宜的 切 将要 做) 1

2磅牛肉（任何便宜的部位都可以）

['ʌnjən] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]

Onion 1 Tablespoonful of Salt

洋葱 1 一汤匙 的 盐

洋葱 1 汤匙盐

[kʌt] [ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] ; ['kʌvə(r)] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː][ðə; ði] ['ʌv(ə)n] ;

Cut the meat into small pieces ; cover with cold water , salt and put into the oven ;

切 这 肉 进入 小的 件 ; 覆盖 和 寒冷的 水 , 盐 和 放 进入 这 烤箱 ;

将肉切成小块；用冷水和盐浸没，放入烤箱；

[kʌt] [ðə; ði] ['ʌnjən] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] .

cut the onion into small pieces and add .

切 这 洋葱 进入 小的 件 和 添加 .

将洋葱切成小块，加入。

[beɪk] [θriː] ['aʊəz] [ɪn][æn; ən] ['ɜːθn] [dɪʃ] .

Bake three hours in an earthen dish .

烤 三 小时 在 一个 土 盘子 .

在陶罐中烘烤三个小时。

[hɑːf] [æn; ən]['aʊə(r)][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] , [pʊt]['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp][ə; eɪ] [krʌst] , [meɪd] [ɒv; əv] [tuː] ['kʌpˌful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,

Half an hour before serving , put over the top a crust , made of two cupfuls of flour ,

一半 一个 小时 前 服务 , 放 超过 这 顶部 一个 地壳 , 制成 的 二 杯 的 面粉 ,

上菜前半小时，在菜肴表面放上一层用两杯面粉制成的酥皮。

[tuː] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] , [wʌn] - [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
two heaping teaspoonfuls of baking - powder , one - half teaspoonful of salt ,
二 堆积 茶匙 的 烘烤 - 粉末 , 一 - 一半 一茶匙 的 盐 ,
[ænd; ənd] [wʌn] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] [lɑːd] .
and one tablespoonful of lard .
和 一 一汤匙 的 猪油 .

两满茶匙泡打粉，半茶匙盐，一汤匙猪油。

[wet] [wɪð] ['wɔːtə(r)] [ɔː(r)] [mɪlk] , [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] ['bɪskɪts] .
Wet with water or milk , as for biscuits .
湿的 和 水 或者 牛奶 , 作为 为了 饼干 .

用水或牛奶润湿，就像做饼干一样。

[næn]
nan
楠

nan

[θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [ʃɪn] - [bəʊn] [wɪð] [miːt] [sɪks] [pə'teɪtəʊz] [,tuː'tuː] [lɑːdʒ] ['ʌnjənz] [wʌn] ['teɪbl,spuːnfʊl]
3 Pounds of Shin - bone with Meat 6 Potatoes 2 Large Onions 1 Tablespoonful
3 英镑 的 胫 - 骨 和 肉 6 土豆 2 大的 洋葱 1 一汤匙
[ɒv; əv] [sɔːlt]
of Salt
的 盐

3磅带肉的牛胫骨，6个土豆，2个大洋葱，1汤匙盐

[wɒʃ] [ðə; ði] [miːt] , [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['ket(ə)l] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r)] ['aʊəz] .
Wash the meat , put into a kettle , cover with cold water and boil four hours .
洗 这 肉 , 放 进入 一个 壶 , 覆盖 和 寒冷的 水 和 熬 四 小时 .

将肉洗净，放入锅中，加冷水没过肉，煮四个小时。

[,eɪ diː 'diː] [ðə; ði] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [mɔː(r)] ['wɔːtə(r)] , [æz; əz] [,aɪ 'tiː] [bɔɪlz] [ə'weɪ] .
Add the salt , and more water , as it boils away .
添加 这 盐 , 和 更多的 水 , 作为 它 沸腾 离开 .

加盐，并随着水的蒸发加水。

[peə(r)] [ðə; ði] ['ʌnjənz] , [wɒʃ] [ænd; ənd] [slaɪs] [θɪn] ; [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [wɪð] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [miːt] ,
Pare the onions , wash and slice thin ; put them in with the boiling meat ,
削减 这 洋葱 , 洗 和 片 薄的 ; 放 他们 在 和 这 沸腾 肉 ,

将洋葱去皮、洗净、切成薄片，放入沸腾的肉中一起煮。

[ə'laʊɪŋ] [tuː] ['aʊəz] [fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] .
allowing two hours for cooking .
允许 二 小时 为了 烹饪 .

烹饪时间需两小时。

[peə(r)] [pə'teɪtəʊz] , [wɒʃ] , [slaɪs] [θɪn] ; [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [wɪð] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] ,
Pare potatoes , wash , slice thin ; put them in with the meat and onions ,
削减 土豆 , 洗 , 片 薄的 ; 放 他们 在 和 这 肉 和 洋葱 ,

将土豆削皮、洗净、切成薄片；放入锅中与肉和洋葱一起翻炒。

[ə'laʊɪŋ] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] .
allowing three - quarters of an hour for cooking .
允许 三 - 四分之一 的 一个 小时 为了 烹饪 .

烹饪时间需预留四十五分钟。

[næn]
nan
楠

nan

[ˌtuːˈtuː] ['hiːpɪŋ] ['kʌpˌful][ɒv; əv]['flaʊə(r)][ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːnˌful] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][wʌn]

2 Heaping Cupfuls of Flour 2 Teaspoonfuls of Cream of Tartar 1

2 堆积 杯 的 面粉 2 茶匙 的 奶油 的 鞑靼 1

['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [lɑːd] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][wʌn]

Teaspoonful of Baking Soda 1 Teaspoonful of Lard 1 Teaspoonful of Salt 1

一茶匙 的 烘烤 苏打 1 一茶匙 的 猪油 1 一茶匙 的 盐 1

[glɑːs] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)]

Glass of Water

玻璃 的 水

2 满杯面粉、2 茶匙塔塔粉、1 茶匙小苏打、1 茶匙猪油、1 茶匙盐、1 杯水

[rəʊl] [aʊt] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [raʊnd] ['piːsɪz] .

Roll out an inch thick and cut into round pieces .

卷 出去 一个 英寸 厚的 和 切 进入 圆形的 件 .

擀成一英寸厚的面片，切成圆形小块。

[pʊt] [ðiːz] [ɒn] [ə; eɪ]['waɪə(r)] [pleɪt] , [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [miːt] ; ['kʌvə(r)] [ænd; ənd] [let] [bɔɪl] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Put these on a wire plate , on top of the meat ; cover and let boil twenty minutes .

放 这些 在 一个 金属丝 盘子 , 在 顶部 的 这 肉 ; 覆盖 和 让 熬 二十 分钟 .

将这些放在金属丝盘上，盖在肉上面；盖上盖子，煮20分钟。

[lɪft] [ðem; ðəm] [aʊt] , [ænd; ənd] ['θɪkən] [ðə; ði] [stjuː] [wɪð] [θriː] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,

Lift them out , and thicken the stew with three dessertspoonfuls of flour ,

举起 他们 出去 , 和 加厚 这 炖 和 三 甜点勺 的 面粉 ,

将它们捞出，加入三汤匙面粉勾芡。

[wet] [wɪð] [ə; eɪ] [skænt] [kʌp] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .

wet with a scant cup of water .

湿的 和 一个 稀少 杯子 的 水 .

用少量水润湿。

[næn]

nan

楠

nan

[ðɪs] [kən'sɪsts] [ɒv; əv] [kɔːnd] [biːf] , [waɪt] [ænd; ənd] [swiːt] [pə'teɪtəʊz] , ['kæbɪdʒ] , [biːts] , ['tɜːnɪps] , [skwɒʃ] , ['pɑːsnips] [ænd; ənd] ['kærəts] .

This consists of corned beef , white and sweet potatoes , cabbage , beets , turnips , squash , parsnips and carrots .

这 由 的 咸 牛肉 , 白色的 和 甜的 土豆 , 卷心菜 , 甜菜 , 萝卜 , 壁球 , 欧防风 和 胡萝卜 .

这道菜包括咸牛肉、白薯和红薯、卷心菜、甜菜、芜菁、南瓜、欧洲防风草和胡萝卜。

[ðə; ði] ['kwɒntəti] [dɪ'pendz] [ə'pɒn] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['fæməli] .

The quantity depends upon the size of the family .

这 数量 取决于 之上 这 尺寸 的 这 家庭 .

数量取决于家庭规模。

[eɪt] [paʊndz] [ɒv; əv] [miːt] [ɪz] [sə'fɪʃ(ə)nt] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['fæməli] [ɒv; əv] [eɪt] .

Eight pounds of meat is sufficient for a family of eight .

八 磅 的 肉 是 充足的 为了 一个 家庭 的 八 .

八磅肉足够一个八口之家食用。

[bɔɪl] [ðə; ði] [miːt] [fɔː(r)] ['aʊəz] , [ðə; ði] [biːts] [θriː] ['aʊəz] , [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] [wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] ['aʊəz] ,
Boil the meat four hours , the beets three hours , the cabbage one and a half hours ,
熬 这 肉 四 小时 , 这 甜菜 三 小时 , 这 卷心菜 一 和 一个 一半 小时 ,

肉煮四个小时，甜菜煮三个小时，卷心菜煮一个半小时。

[skwɒʃ] [ænd; ənd] ['tɜːnɪps] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] .
squash and turnips three - quarters of an hour .
壁球 和 萝卜 三 - 四分之一 的 一个 小时 .

南瓜和萝卜，烹饪时间四十五分钟。

[bɔɪl] [ðiːz] [ɪn] [wʌn] ['ket(ə)l] , [ɔːl] [tə'geðə(r)] .
Boil these in one kettle , all together .
熬 这些 在 一 壶 , 全部 一起 .

把它们全部放在一个水壶里一起煮。

[biːts] , ['kærəts] [ænd; ənd] ['pɑːsnips] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [bɔɪld] [wɪð] [ðə; ði] [skɪn] [ɒn] .
Beets , carrots and parsnips should be boiled with the skin on .
甜菜 , 胡萝卜 和 欧防风 应该 是 煮沸 和 这 皮肤 在 .

甜菜根、胡萝卜和欧洲防风草应该带皮煮。

[peə(r)] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] , [peə(r)] [ænd; ənd] [slaɪs] [ðə; ði] [skwɒʃ] [ænd; ənd] ['tɜːnɪp] .
Pare the potatoes , pare and slice the squash and turnip .
削减 这 土豆 , 削减 和 片 这 壁球 和 芜菁 .

将土豆削皮，将南瓜和芜菁削皮切片。

[pɪk] [ðə; ði] ['aʊtə(r)] [liːvz] [frɒm; frəm] ['kæbɪdʒ] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] ['kwɔːtəz] .
Pick the outer leaves from cabbage and cut in quarters .
挑选 这 外 树叶 从 卷心菜 和 切 在 四分之一 .

摘掉卷心菜外层的叶子，切成四份。

[wen] [dʌn] , [peə(r)] ['pɑːsnips] [ænd; ənd] ['kærəts] .
When done , pare parsnips and carrots .
什么时候 完毕 , 削减 欧防风 和 胡萝卜 .

完成后，削去欧防风和胡萝卜的皮。

[drɒp] [ðə; ði] [biːts] ['ɪntuː] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [slɪp] [ðə; ði] [skɪn] [ɒf] [wɪð] [ðə; ði] [hænd] .
Drop the beets into cold water and slip the skin off with the hand .
降低 这 甜菜 进入 寒冷的 水 和 滑 这 皮肤 离开 和 这 手 .

将甜菜根放入冷水中，用手剥去外皮。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [læm] [wʌn] ['ʌnjən] [fɔːr] [pə'teɪtəʊz] [fɔːr] [ɪəz] [ɒv; əv] [kɔːn] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [sɪks] [tə'mɑːtəʊz]
1 Chicken or 3 Pounds of Lamb 1 Onion 4 Potatoes 4 Ears of Corn Salt and Pepper 6 Tomatoes
1 鸡 或者 3 英镑 的 羊肉 1 洋葱 4 土豆 4 耳朵 的 玉米 盐 和 胡椒 6 西红柿

1只鸡或3磅羊肉，1个洋葱，4个土豆，4根玉米，盐和胡椒粉，6个西红柿

[kʊk] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] [læm] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] [ɪn] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .
Cook the chicken or lamb until tender in two quarts of water .
厨师 这 鸡 或者 羊肉 直到 投标 在 二 夸脱 的 水 .

将鸡肉或羊肉放入两夸脱水中煮至软烂。

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [tʃɒp] [faɪn] .
Take from the water and chop fine .
拿 从 这 水 和 劈 美好的 .

从水中捞出，切碎。

[pʊt] [bæk] [ɪn][ðə; ði]['lɪkə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][kɔːn] , [kʌt][frɒm; frəm][ðə; ði][kɒb] , [tə'mɑːtəʊz] ,
Put back in the liquor , add the corn , cut from the cob , tomatoes ,
放 后退 在 这 酒 ， 添加 这 玉米 ， 切 从 这 玉米 ， 西红柿 ，

将酒倒回锅中，加入切下来的玉米粒和西红柿。

['ʌnjən] , [ænd; ənd][pə'teɪtəʊz][ɔːl] [tʃɒpt] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] .
onion , and potatoes all chopped , salt and pepper to taste .
洋葱 ， 和 土豆 全部 切碎 ， 盐 和 胡椒 到 品尝 .

洋葱和土豆都切碎，加盐和胡椒粉调味。

[kʊk] [tuː] ['aʊəz] .
Cook two hours .
厨师 二 小时 .

烹煮两小时。

[ɪn]['wɪntə(r)] [ðɪs] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [baɪ]['juːzɪŋ] [kænd] [kɔːn] [ænd; ənd][tə'mɑːtəʊz] .
In winter this can be made by using canned corn and tomatoes .
在 冬天 这 能 是 制成 经过 使用 罐装 玉米 和 西红柿 .

冬天可以用罐装玉米和西红柿来做这道菜。

[næn]
nan
楠

nan

[ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [freʃ] [biːf] [weɪɪŋ] ['sev(ə)n][ɔː(r)] [eɪt] [paʊndz] [ɪz] [sə'fɪʃ(ə)nt] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]
A piece of fresh beef weighing seven or eight pounds is sufficient for a
一个 片 的 新鲜的 牛肉 称重 七 或者 八 磅 是 充足的 为了 一个
['fæməli][ɒv; əv] [eɪt] .
family of eight .
家庭 的 八 .

一块七八磅重的鲜牛肉足够八口之家食用。

[wɒʃ] , [kliːn] [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][æn; ən] ['ɜːθn] [dɪʃ] , ['twenti] - [fɔː(r)] ['aʊəz] [bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] .
Wash , clean and put it in an earthen dish , twenty - four hours before cooking .
洗 ， 干净的 和 放 它 在 一个 土 盘子 ， 二十 - 四 小时 前 烹饪 .

清洗干净后，放入陶罐中，放置24小时后再进行烹饪。

['kʌvə(r)] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][kʌp] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv][aɪs] - [kriːm] [sɔːlt]
Cover with cold water , and add a cup and a half of ice - cream salt
覆盖 和 寒冷的 水 ， 和 添加 一个 杯子 和 一个 一半 的 冰 - 奶油 盐
.
.
.

用冷水浸没，加入一杯半冰淇淋盐。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [kʊk] [ˌaɪ 'tiː] , [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði][braɪn][ænd; ənd] [wɒʃ] , ['pleɪsɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn]
When ready to cook it , remove from the brine and wash , placing it in
什么时候 准备好 到 厨师 它 ， 消除 从 这 盐水 和 洗 ， 放置 它 在
[kəʊld]['wɔːtə(r)] .
cold water .
寒冷的 水 .

准备烹饪时，将其从盐水中取出并清洗干净，放入冷水中。

[kʊk] [fɔː(r)] ['aʊəz] .
Cook four hours .
厨师 四 小时 .

烹煮四小时。

[næn]
nan
楠

nan

[kɔːnd] [biːf]
Corned Beef
咸 牛肉

咸牛肉

[mɪlk]
Milk
牛奶

牛奶

[pə'teɪtəʊz]
Potatoes
土豆

土豆

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]
Salt and Pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[lʌmp] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]
Lump of Butter
块 的 黄油

一块黄油

[tʃɒp] [ðə; ði] [miːt] [faɪn] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [seɪm] [bʌlk] [ɒv; əv][pə'teɪtəʊz][ɔː(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)] .
Chop the meat fine , add the same bulk of potatoes or a little more .
劈 这 肉 美好的 , 添加 这 相同的 大部分 的 土豆 或者 一个 小的 更多的 .

将肉切碎，加入等量的土豆或稍多一些。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [ɔː(r)]['spaɪdə(r)][ə; eɪ] [lʌmp] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][æn; ən] [eg] ,
Put into a saucepan or spider a lump of butter the size of an egg ,
放 进入 一个 平底锅 或者 蜘蛛 一个 块 的 黄油 这 尺寸 的 一个 蛋 ,

取一小块鸡蛋大小的黄油放入平底锅或笊篱中，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] ['spuːnful] [ɒv; əv] [mɪlk] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)] .
and a few spoonfuls of milk or water .
和 一个 很少 一勺 的 牛奶 或者 水 .

再加几勺牛奶或水。

[wen] ['bʌblɪŋ] , [pʊt] [ɪn][ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] [pə'teɪtəʊz] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd]
When bubbling , put in the meat and potatoes , and a little salt and
什么时候 冒泡 , 放 在 这 肉 和 土豆 , 和 一个 小的 盐 和
['pepə(r)] , [ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] .
pepper , if you like .
胡椒 , 如果 你 喜欢 .

水沸腾后，放入肉和土豆，如果喜欢的话，还可以加一点盐和胡椒粉。

[stɜː(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [waɪl] , [ðen] [let] [ˌaɪ 'tiː][stænd] [ten] [ɔː(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ,
Stir for a while , then let it stand ten or fifteen minutes ,
搅拌 为了 一个 尽管 , 然后 让 它 站立 十 或者 十五 分钟 ,

搅拌一会儿，然后静置十分钟或十五分钟。

[ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [krʌst] [ɪz] [fɔːmd] [æt; ət][ðə; ði] ['bɒtəm] .
until a crust is formed at the bottom .
直到 一个 地壳 是 形成 在 这 底部 .

直到底部形成一层硬壳。

['luːs(ə)n][frɒm; frəm][ðə; ði][pæn] [wɪð] [ə; eɪ] [keɪk] - ['tɜːnə(r)] .
Loosen from the pan with a cake - turner .
松开 从 这 平底锅 和 一个 蛋糕 - 车工 .

用蛋糕铲将蛋糕从烤盘中取出。

[tɜːn] [ə; eɪ] [wɔːm] ['plætə(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] .
Turn a warm platter over it .
转动 一个 温暖的 拼盘 超过 它 .

将一个温热的盘子盖在上面。

[tɜːn] [pæn][ænd; ənd] [hæʃ] [tə'geðə(r)] ['kwɪkli] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Turn pan and hash together quickly and serve .
转动 平底锅 和 哈希 一起 迅速地 和 服务 .

快速翻面，将平底锅和土豆泥一起翻动，即可上菜。

[ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ][skænt] ['kwɒntəti] , [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɒn]['slaɪsɪz][ɒv; əv] ['təʊstɪd] [bred] ,
If you have a scant quantity , place it on slices of toasted bread ,
如果 你 有 一个 稀少 数量 , 地方 它 在 切片 的 烤过的 面包 ,

如果量不多，就把它放在烤面包片上。

[wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] ['bʌtəd] [ænd; ənd] [wet] [wɪð] [hɒt]['wɔːtə(r)] .
which have been buttered and wet with hot water .
哪个 有 到过 涂黄油的 和 湿的 和 热的 水 .

涂上黄油，用热水浸湿。

[næn]
nan
楠

nan

[sɪks] [tʃɒps] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [bred] [krʌmz] [wʌn] [eg] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk]
6 Chops 1 Cupful of Bread Crumbs 1 Egg Pinch of Salt 1 / 2 Cupful of Milk
6 排骨 1 一杯 的 面包 面包屑 1 蛋 捏 的 盐 1 / 2 一杯 的 牛奶

6块肉排，1杯面包屑，1个鸡蛋，少许盐，半杯牛奶

[biːt] [ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] [mɪlk] [tə'geðə(r)] , ['ædɪŋ] [ðə; ði][sɔːlt] .
Beat the egg and milk together , adding the salt .
打 这 蛋 和 牛奶 一起 , 添加 这 盐 .

将鸡蛋和牛奶一起搅拌均匀，加入盐。

[dɪp][ðə; ði] [tʃɒps] ['ɪntuː] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] , [ðen] ['ɪntuː][ðə; ði] [krʌmz] .
Dip the chops into this mixture , then into the crumbs .
蘸 这 排骨 进入 这 混合物 , 然后 进入 这 面包屑 .

将肉排蘸上这种混合物，然后再裹上面包屑。

[fraɪ][ɪn][hɒt][fæt] .
Fry in hot fat .
炒 在 热的 胖的 .

用热油炸。

[viːl] ['kʌtlits] [kæn; kən][biː; bi] [sɜːvd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] .
Veal cutlets can be served in the same way .
小牛肉 肉饼 能 是 服务 在 这 相同的 方式 .

小牛肉排也可以用同样的方法烹制。

[næn]
nan
楠

nan

[θriː] [paʊndz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [tʃiːp] [kʌt] [ɒv; əv] [biːf] [wʌn] / [ˌtuː'tuː][kæn; kən][ɒv; əv][tə'mɑːtəʊz][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] [θriː] ['ʌnjənz]
3 Pounds of a Cheap Cut of Beef 1 / 2 Can of Tomatoes Salt to taste 3 Onions
3 英镑 的 一个 便宜的 切 的 牛肉 1 / 2 能 的 西红柿 盐 到 品尝 3 洋葱

3磅廉价牛肉，半罐番茄，适量盐，3个洋葱

[pʊt][ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː][ə; eɪ]['ket(ə)l] ,
Put the meat into a kettle ,
放 这 肉 进入 一个 壶 ,

把肉放进锅里，

['kʌvə(r)] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][bɔɪl] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['aʊəz] .
cover with cold water and boil slowly for three or four hours .
覆盖 和 寒冷的 水 和 熬 缓慢地 为了 三 或者 四 小时 .

加冷水没过食材，小火煮三四个小时。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd] ['ʌnjənz] , [kʌt] [faɪn] .
Add salt and onions , cut fine .
添加 盐 和 洋葱 , 切 美好的 .

加入盐和洋葱，切碎。

[pʊt][ðə; ði][tə'mɑːtəʊ] [θruː] [ə; eɪ]['kʌləndə(r)] .
Put the tomato through a colander .
放 这 番茄 通过 一个 滤器 .

将番茄放入滤网中沥干水分。

[bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] , [æz; əz][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [bɔɪlz] [ə'weɪ] , [ˌeɪ diː 'diː][mɔː(r)] .
Boil all together , and , as the water boils away , add more .
熬 全部 一起 , 和 , 作为 这 水 沸腾 离开 , 添加 更多的 .

将所有食材一起煮沸，随着水的蒸发，再加入剩余的食材。

[sɜːv] [ðə; ði] [miːt] [hɒt] .
Serve the meat hot .
服务 这 肉 热的 .

趁热食用肉。

[ðə; ði]['lɪkə(r)] [meɪks] [ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] [suːp] , ['θɪkənd] [wɪð] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .
The liquor makes a delicious soup , thickened with two tablespoonfuls of flour .
这 酒 制作 一个 可口的 汤 , 增稠 和 二 汤匙 的 面粉 .

用这种酒做成的汤非常美味，加两汤匙面粉勾芡即可。

[næn]
nan
楠

nan

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [viːl] , [ɔː(r)] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][saɪz][ɒv; əv]['fæməli]
2 Pounds of Veal , or according to size of family
2 英镑 的 小牛肉 , 或者 根据 到 尺寸 的 家庭

2磅小牛肉，或根据家庭规模而定。

[wʌn] [eg]
1 Egg
1 蛋

1个鸡蛋

[bred] [krʌmz]
Bread Crumbs
面包 面包屑

面包屑

[mɪlk] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]
Milk , Salt and Pepper
牛奶 , 盐 和 胡椒

牛奶、盐和胡椒

[kʌt] [ðə; ði] [viːl] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] , [ə; eɪ] [gʊd] [saɪz] [fɔː(r); fə(r)] ['sɜːvɪŋ] , [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
Cut the veal into small pieces , a good size for serving , and season with salt and pepper .
切 这 小牛肉 进入 小的 件 , 一个 好的 尺寸 为了 服务 , 和 季节 和 盐 和 胡椒 .

将小牛肉切成适合上菜的小块，并用盐和胡椒调味。

[dɪp] ['ɪntuː] [ðə; ði] [eg] , [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['biːt(ə)n] [lait] , [ðen] ['ɪntuː] [ðə; ði] [bred] [krʌmz] .
Dip into the egg , which has been beaten light , then into the bread crumbs .
蘸 进入 这 蛋 , 哪个 有 到过 被打败 光 , 然后 进入 这 面包 面包屑 .

将面团蘸上打散的鸡蛋液，再蘸上面包屑。

[hæv; həv] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [pɔːk] [fæt] ([lɑːd] [wɪl] [duː; də]) [ɪn] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] , [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [braʊn] .
Have a little pork fat (lard will do) in a frying - pan , and cook until brown .
有 一个 小的 猪肉 胖的 (猪油 将要 做) 在 一个 煎炸 - 平底锅 , 和 厨师 直到 棕色的 .

在煎锅里放少许猪油（猪油也可以），煎至棕色。

[set] [ɒn] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [stəʊv] [ænd; ənd] [kʊk] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] .
Set on the back of the stove and cook slowly for ten minutes .
放 在 这 后退 的 这 火炉 和 厨师 缓慢地 为了 十 分钟 .

放在炉灶后方，小火慢煮十分钟。

['kʌvə(r)] [wɪð] [mɪlk] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] ['veri] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['aʊə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['kʌvəd] [pæn] .
Cover with milk , and bake in the oven very slowly for one hour in a covered pan .
覆盖 和 牛奶 , 和 烤 在 这 烤箱 非常 缓慢地 为了 一 小时 在 一个 涵盖 平底锅 .

用牛奶覆盖，盖上盖子，放入烤箱低温烘烤一小时。

[ðə; ði] [tʌfɪst] [viːl] , [kʊkt] [ɪn] [ðɪs] [wei] , [wɪl] [biː; bi] [æz; əz] ['tendə(r)] [æz; əz] ['tʃɪkɪn] .
The toughest veal , cooked in this way , will be as tender as chicken .
这 最难 小牛肉 , 煮熟 在 这 方式 , 将要 是 作为 投标 作为 鸡 .

即使是最硬的小牛肉，用这种方法烹饪后也会像鸡肉一样嫩。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpˌful] [ɒv; əv] [bɔɪld] [raɪs] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [viːl] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['pəʊltri] ['dresɪŋ] [wʌn] [eg] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk]
1 1 / 2 Cupfuls of Boiled Rice 1 Cupful of Veal 1 Teaspoonful of Salt 1 / 2 Teaspoonful of Poultry Dressing 1 Egg 1 Tablespoonful of Milk
1 1 / 2 杯 的 煮沸 米 1 一杯 的 小牛肉 1 一茶匙 的 盐 1 / 2 一茶匙 的 家禽 敷料 1 蛋 1 一汤匙 的 牛奶

1.5 杯米饭，1 杯小牛肉，1 茶匙盐，0.5 茶匙家禽调料，1 个鸡蛋，1 汤匙牛奶

[graɪnd] [ɔː(r)] [tʃɒp] [ðə; ði] [viːl] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] [raɪs] [wɪð] [ðə; ði] ['dresɪŋ] ;
Grind or chop the veal , salt and stir into the rice with the dressing ;
研磨 或者 劈 这 小牛肉 , 盐 和 搅拌 进入 这 米 和 这 敷料 ;

将小牛肉磨碎或切碎，加盐，与调味料一起拌入米饭中；

[biːt] [ðə; ði] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] , [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɔːl] [tə'geðə(r)] .
beat the eggs , add milk , and stir all together .
打 这 鸡蛋 , 添加 牛奶 , 和 搅拌 全部 一起 .

将鸡蛋打散，加入牛奶，搅拌均匀。

[drɒp] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [spred] [aʊt] [θɪn] [ɒn] [ðə; ði] ['grɪdl] , [ænd; ənd] [fraɪ] [æz; əz] [juː; jʊ] [wʊd] ['grɪdl] - [keɪks] .
Drop a tablespoonful spread out thin on the griddle , and fry as you would griddle - cakes .
降低 一个 一汤匙 传播 出去 薄的 在 这 烤盘 , 和 炒 作为 你 会 烤盘 - 蛋糕 .

舀一汤匙面糊，摊成薄薄的一层放在煎锅上，像煎煎饼一样煎熟。

['tʃɪkɪn] , [pɔːk] , [ɔː(r)] [læm] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [viːl] .
Chicken , pork , or lamb may be used instead of veal .
鸡 , 猪肉 , 或者 羊肉 可能 是 用过的 反而 的 小牛肉 .

可以用鸡肉、猪肉或羊肉代替小牛肉。

[næn]
nan
楠

nan

[næn]
nan
楠

nan

[pɪk] ['əʊvə(r)] [ænd; ənd] [wɒʃ] [θriː] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] [smɔːl] [waɪt] [biːnz] ;
Pick over and wash three cupfuls of small white beans ;
挑选 超过 和 洗 三 杯 的 小的 白色的 豆子 ;

挑选并洗净三杯小白豆；

['kʌvə(r)] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [səʊk] ['əʊvə(r)] [naɪt] .
cover with cold water and soak over night .
覆盖 和 寒冷的 水 和 浸泡 超过 夜晚 .

用冷水浸泡过夜。

[ɪn] [ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] , [pʊt] [ðem; ðəm] [ɒn] [ðə; ði] [stəʊv] , [dʒʌst] [tuː; tə] [skɔːld] , [nɒt] [bɔɪl] , [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['wɔːtə(r)] .
In the morning , put them on the stove , just to scald , not boil , in the same water .
在 这 早晨 , 放 他们 在 这 火炉 , 只是 到 烫伤 , 不是 熬 , 在 这 相同的 水 .

早上，把它们放在炉子上，用同样的水烫一下，不要煮沸。

[pɔː(r)] [ɒf] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [æn; ən] ['ɜːθn] [biːn] - [pɒt] .
Pour off the water and put into an earthen bean - pot .
倒 离开 这 水 和 放 进入 一个 土 豆 - 锅 .

倒掉水，倒入陶制豆罐中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sev(ə)n] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [wʌn] [hɑːf] - [paʊnd] [ɒv; əv] [sɔːlt] [pɔːk] ,
Add seven teaspoonfuls of sugar , one teaspoonful of salt , one half - pound of salt pork ,
添加 七 茶匙 的 糖 , 一 一茶匙 的 盐 , 一 一半 - 磅 的 盐 猪肉 ,

加入七茶匙糖、一茶匙盐、半磅咸猪肉，

[fæt] [ænd; ənd] [liːn] [mɪkst] .
fat and lean mixed .
胖的 和 倾斜 混合 .

肥瘦肉混合。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [beɪk] [frɒm; frəm] [eɪt] [ə; eɪ] . [em] . [ʌn'tɪl] [sɪks] [piː] . [em] .
Cover with water , and bake from eight A . M . until six P . M .
覆盖 和 水 , 和 烤 从 八 一个 . M . 直到 六 P . M .

加水没过食材，从早上八点烤到下午六点。

[æz; əz] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [bɔɪlz] [ə'weɪ] [ˌeɪ diː 'diː] [mɔː(r)] .
As the water boils away add more .
作为 这 水 沸腾 离开 添加 更多的 .

水烧干后，再加水。

[næn]
nan
楠

nan

[teɪk] [steɪl] [braʊn] [bred] , [nəʊ] ['mætə(r)] [haʊ] [draɪ] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [sɒft] [laɪk] ['pʊdɪŋ]
Take stale brown bread , no matter how dry , and boil until it is soft like pudding
拿 陈旧 棕色的 面包 , 不 事情 如何 干燥 , 和 熬 直到 它 是 柔软的 喜欢 布丁
.
.
.

取一些干硬的黑面包，煮至软烂如布丁。

[sɜːv] [hɒt] , [wɪð] [kriːm] .
Serve hot , with cream .
服务 热的 , 和 奶油 .

趁热食用，可搭配奶油。

[næn]
nan
楠

nan

[teɪk] [fɔː(r)] ['bɒstən] ['krækəz] , [splɪt] ['əʊpən] , [təʊst] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] [ɒn] [iːtʃ] [saɪd] .
Take four Boston crackers , split open , toast to a delicate brown on each side .
拿 四 波士顿 饼干 , 分裂 打开 , 吐司 到 一个 精美的 棕色的 在 每个 边 .

取四块波士顿饼干，掰开，两面烤至金黄色。

[pʊt] [ðiːz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [bəʊl] , [ɔː(r)] ['ɜːθn] [dɪʃ] [ɒv; əv] [sʌm; səm] [kaɪnd] ,
Put these into a bowl , or earthen dish of some kind ,
放 这些 进入 一个 碗 , 或者 土 盘子 的 一些 种类 ,

把这些放入碗里，或者某种陶罐里。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
pour over them a quart of boiling water .
倒 超过 他们 一个 夸脱 的 沸腾 水 .

往它们身上浇一夸脱沸水。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [ɒn] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [stəʊv] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] .
Let it stand on the back of the stove half an hour .
让 它 站立 在 这 后退 的 这 火炉 一半 一个 小时 .

让它在炉子后面静置半小时。

[wen] [kəʊld] , [gɪv] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['tiːspuːn,ful] [tuː; tə] [ðə; ði] ['peɪʃ(ə)nt] .
When cold , give two or three teaspoonfuls to the patient .
什么时候 寒冷的 , 给 二 或者 三 茶匙 到 这 病人 .

药液冷却后，给病人服用两到三茶匙。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['nʌrɪʃɪŋ] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['stʌmək] [wɪl] [rɪ'teɪn] [ˌaɪ 'tiː] [wen] ['æbsəluːtli] ['nʌθɪŋ] [els] [kæn; kən][biː; bi]['teɪkən] .
It is nourishing , and the stomach will retain it when absolutely nothing else can be taken .
它 是 滋养 ， 和 这 胃 将要 保持 它 什么时候 绝对地 没有什么 别的 能 是 已采取 .

它营养丰富，即使实在无法摄入其他任何食物，胃也能保留它。

[næn]
nan
楠

nan

[teɪk] [ðə; ði] [krʌsts] , [ɔː(r)] ['eni] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [steɪl] [braʊn] [bred] ,
Take the crusts , or any pieces of stale brown bread ,
拿 这 外壳 ， 或者 任何 件 的 陈旧 棕色的 面包 ，

取下面包皮，或者任何一块放久的棕色面包片。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [hɑːd] [ænd; ənd] [braʊn] .
and bake in the oven until hard and brown .
和 烤 在 这 烤箱 直到 难的 和 棕色的 .

放入烤箱烘烤至变硬呈棕色。

[pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][æn; ən] ['ægət] [ɔː(r)] ['ɜːθn] [tiː] - [pɒt] ,
Put them into an agate or earthen tea - pot ,
放 他们 进入 一个 玛瑙 或者 土 茶 - 锅 ，

把它们放进玛瑙或陶土茶壶里，

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [bɔɪl] [ten] [ɔː(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
pour over them boiling water and boil ten or fifteen minutes .
倒 超过 他们 沸腾 水 和 熬 十 或者 十五 分钟 .

用沸水浇在它们上面，煮十分钟或十五分钟。

[streɪn] [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] [laɪk] ['eni] ['kɒfi] , [wɪð] [kriːm] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .
Strain and serve hot like any coffee , with cream and sugar .
拉紧 和 服务 热的 喜欢 任何 咖啡 ， 和 奶油 和 糖 .

过滤后趁热像普通咖啡一样饮用，可加入奶油和糖。

[næn]
nan
楠

nan

- [paʊndz] [ɒv; əv] [greɪps] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)]
10 Pounds of Grapes 3 Pounds of Sugar 1 Cupful of Water
- 英镑 的 葡萄 3 英镑 的 糖 1 一杯 的 水

10磅葡萄，3磅糖，1杯水

[pɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði] [stemz] , [ænd; ənd] [wɒʃ] [kliːn] , [ten] [paʊndz] [ɒv; əv] [greɪps] .
Pick from the stems , and wash clean , ten pounds of grapes .
挑选 从 这 茎 ， 和 洗 干净的 ， 十 磅 的 葡萄 .

摘下十磅葡萄，洗净。

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɒn][ðə; ði] [stəʊv] [ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l] , [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
Put them on the stove in a kettle , with a little water , and cook until tender .
放 他们 在 这 火炉 在 一个 壶 ， 和 一个 小的 水 ， 和 厨师 直到 投标 .

将它们放入炉灶上的水壶中，加少量水，煮至软烂。

[streɪn] [θruː] [ə; eɪ] ['flænl] [bæg] .
Strain through a flannel bag .
拉紧 通过 一个 绒布 包 .

用法兰绒袋过滤。

[duː; də] [nɒt] [skwiːz] [ˌaɪ 'tiː] .
Do not squeeze it .
做 不是 挤 它 .

不要挤压它。

[rɪ'tɜːn] [dʒuːs] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ket(ə)l] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Return juice to the kettle , add sugar , and boil for five minutes .
返回 汁 到 这 壶 , 添加 糖 , 和 熬 为了 五 分钟 .

将果汁倒回水壶，加入糖，煮沸五分钟。

[siːl] [ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] [wen] ['bɔɪlɪŋ] [hɒt] .
Seal in glass jars when boiling hot .
海豹 在 玻璃 罐子 什么时候 沸腾 热的 .

趁热装入玻璃罐密封。

[slɑːnt] [ðə; ði] [dʒ'ɑːz] , [wen] ['fɪlɪŋ] , [tuː; tə] [prɪ'vent] ['krækɪŋ] .
Slant the jars , when filling , to prevent cracking .
倾斜 这 罐子 , 什么时候 填充 , 到 防止 裂纹 .

装东西时要将罐子倾斜，以防止破裂。

[wen] ['sɜːvɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː] ['nɪəli] [ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .
When serving , add nearly the same amount of water .
什么时候 服务 , 添加 几乎 这 相同的 数量 的 水 .

上菜时，加入几乎等量的水。

[næn]
nan
楠

nan

[fɔːr] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [miːt] - ['kʌp,ful] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['æplz] [ˌtuː'tuː] ['kʌp,ful] [ɒv; əv]
4 Cupfuls of Chopped Meat 12 Cupfuls of Chopped Apples 2 Cupfuls of
4 杯 的 切碎 肉 - 杯 的 切碎 苹果 2 杯 的

[tʃɒpt] ['suːɪt; 'sjuːɪt] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] [θriː] ['kʌp,ful] ['siːdɪd] ['reɪzɪnz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]
Chopped Suet 1 Cupful of Vinegar 3 Cupfuls Seeded Raisins 1 Cupful of
切碎 羊脂 1 一杯 的 醋 3 杯 播种 葡萄干 1 一杯 的

['kʌrənts] [faɪv] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] [wʌn] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] [sɪks]
Currants 5 Cupfuls of Brown Sugar 1 1 / 2 Cupfuls of Molasses 6
醋栗 5 杯 的 棕色的 糖 1 1 / 2 杯 的 糖蜜 6

['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] [θriː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [kləʊvz] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['nʌtmeg]
Teaspoonfuls of Cinnamon 3 Teaspoonfuls of Cloves 1 Teaspoonful of Nutmeg
茶匙 的 肉桂 3 茶匙 的 丁香 1 一茶匙 的 肉豆蔻

[wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] [ɒv; əv] ['sɪtrən] [raɪnd] [ænd; ənd] [dʒuːs] [ɒv; əv] [wʌn] ['lemən] ['bʌtə(r)] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv]
1 / 4 Pound of Citron Rind and Juice of One Lemon Butter the size of
1 / 4 磅 的 香橼 果皮 和 汁 的 一 柠檬 黄油 这 尺寸 的

[æn; ən] [eg] [ænd; ənd] [sɔːlt]
an Egg and Salt
一个 蛋 和 盐

4 杯碎肉，12 杯碎苹果，2 杯碎牛油，1 杯醋，3 杯去籽葡萄干，1 杯黑加仑干，5 杯红糖，1.5 杯糖蜜，6 茶匙肉桂粉，3 茶匙丁香粉，1 茶匙肉豆蔻粉，1/4 磅香橼皮和 1 个柠檬的汁，鸡蛋大小的黄油和盐

['mɔɪsn] [wɪð] [kəʊld] ['kɒfi] [ɔː(r)] [strɒŋ] [tiː] .
Moisten with cold coffee or strong tea .
濡 和 寒冷的 咖啡 或者 强的 茶 .

用冷咖啡或浓茶润湿。

[kʊk] ['sləʊli] [tuː] ['aʊəz] .
Cook slowly two hours .
厨师 缓慢地 二 小时 .

慢炖两小时。

[næn]
nan
楠

nan

[fɔːr] [gʊd] - [saɪzd] [pə'teɪtəʊz] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ˌtuː'tuː] / [θriː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [wʌn]
4 Good - Sized Potatoes 1 Quart of Boiling Water 2 / 3 Cupful of Sugar 1
4 好的 - 尺寸 土豆 1 夸脱 的 沸腾 水 2 / 3 一杯 的 糖 1
/ [θriː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [wʌn] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] [əʊld] [jiːst]
/ 3 Cupful of Salt 1 1 / 2 Cupfuls of Old Yeast
/ 3 一杯 的 盐 1 1 / 2 杯 的 老的 酵母

4 个大小适中的土豆，1 夸脱沸水，2/3 杯糖，1/3 杯盐，1 1/2 杯陈酵母

[bɔɪl] , [piːl] [ænd; ənd] [mæʃ] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Boil , peel and mash the potatoes ; add the boiling water , sugar and salt .
熬 , 果皮 和 捣碎 这 土豆 ; 添加 这 沸腾 水 , 糖 和 盐 .

将土豆煮熟、去皮、捣成泥；加入沸水、糖和盐。

[ɪf] [əʊld] [jiːst] ['kænɒt] [biː; bi] [əb'teɪnd] , [juːz] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hɑːf] [keɪks] [ɒv; əv] [kəm'prest]
If old yeast cannot be obtained , use one and one - half cakes of compressed
如果 老的 酵母 不能 是 获得 , 使用 一 和 一 - 一半 蛋糕 的 压缩
[jiːst] .
yeast .
酵母 .

如果无法获得陈年酵母，则使用一块半压缩酵母。

[pʊt] [ðɪs] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['pɪtʃə(r)] [ɔː(r)] [dɪʃ] [wɪtʃ] [wɪl] [həʊld] [θriː] [paɪnts] ;
Put this into a pitcher or dish which will hold three pints ;
放 这 进入 一个 投手 或者 盘子 哪个 将要 抓住 三 品脱 ;

将此倒入一个容量为三品脱的壶或盘子中；

[pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [wɔːm] [spɒt] [tuː; tə] [raɪz] ; [kiːp] ['kʌvəd] .
place in a warm spot to rise ; keep covered .
地方 在 一个 温暖的 点 到 上升 ; 保持 涵盖 .

放在温暖的地方使其发酵；盖好。

[juːz] [tuː] - [θɜːdz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [tuː; tə] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] .
Use two - thirds of a cupful to one quart of flour .
使用 二 - 三分之一 的 一个 一杯 到 一 夸脱 的 面粉 .

一夸脱面粉配三分之二杯。

[ðɪs] ['resəpi] [hæz; həz] [biːn] [ɪn] [juːz] ['əʊvə(r)] ['fɪfti] [j'iəz] .
This recipe has been in use over fifty years .
这 食谱 有 到过 在 使用 超过 五十 年 .

这个食谱已经使用了五十多年。

[næn]
nan
楠

nan

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['kɒliflaʊə(r)] [ˌtuː'tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv][sɔːlt] [kləʊvz] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['vɪnɪɡə(r)][wʌn]
1 Cauliflower 2 Tablespoonfuls of Salt Cloves 1 Quart of Vinegar 1
1 菜花 2 汤匙 的 盐 丁香 1 夸脱 的 醋 1

['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [həʊl] [kləʊvz] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [waɪt] ['mʌstəd] [siːd]
Teaspoonful of Whole Cloves 1 Teaspoonful of White Mustard Seed
一茶匙 的 所有的 丁香 1 一茶匙 的 白色的 芥末 种子

1个花椰菜，2汤匙盐，丁香，1夸脱醋，1茶匙丁香，1茶匙白芥菜籽

[pʊl] [ðə; ði] ['kɒliflaʊə(r)] ['ɪntuː] ['piːsɪz] , [pʊt] ['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)] [wɪð] [ðə; ði][sɔːlt] ,
Pull the cauliflower into pieces , put into cold water with the salt ,
拉 这 菜花 进入 件 ， 放 进入 寒冷的 水 和 这 盐 ，

将花椰菜撕成小块，放入加盐的冷水中浸泡。

[hiːt] ['ɡrædʒuəli][ænd; ənd][bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] , [ðen] [dreɪn] [ʌn'tɪl][draɪ] .
heat gradually and boil five minutes , then drain until dry .
热 逐步地 和 熬 五 分钟 ， 然后 流走 直到 干燥 .

慢慢加热，煮沸五分钟，然后沥干水分。

[pʊt] [ðɪs] ['ɪntuː][ə; eɪ] [ɡlɑːs] [dʒɑː(r)] .
Put this into a glass jar .
放 这 进入 一个 玻璃 罐 .

把它装进玻璃罐里。

[bɔɪl] [ðə; ði] [kləʊv] [ænd; ənd] ['mʌstəd] [siːd] [ɪn][ðə; ði]['vɪnɪɡə(r)] , [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]
Boil the clove and mustard seed in the vinegar , and pour over the
熬 这 丁香 和 芥末 种子 在 这 醋 ， 和 倒 超过 这

['kɒliflaʊə(r)] , [hɒt] .
cauliflower , hot .
菜花 ， 热的 .

将丁香和芥菜籽放入醋中煮沸，趁热浇在花椰菜上。

[hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] ['kʌvəd] [wɪð] ['vɪnɪɡə(r)] .
Have it covered with vinegar .
有 它 涵盖 和 醋 .

用醋浸泡一下。

[siːl] [waɪl] [hɒt] .
Seal while hot .
海豹 尽管 热的 .

趁热密封。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [pek] [ɒv; əv] [ɡriːn] [tə'mɑːtəʊz][sɪks] [lɑːdʒ] ['ʌnjənz] [fɔːr] [ɡriːn] ['pepəz] [ˌtuː'tuː] [red] ['pepəz]
1 Peck of Green Tomatoes 6 Large Onions 4 Green Peppers 2 Red Peppers
1 啄 的 绿色的 西红柿 6 大的 洋葱 4 绿色的 辣椒 2 红色的 辣椒

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊɡə(r)][fɔːr] ['bʌntʃɪz] [ɒv; əv] ['seləri] [θriː][paɪnts][ɒv; əv]['vɪnɪɡə(r)][ˌtuː'tuː]
2 Pounds of Brown Sugar 4 Bunches of Celery 3 Pints of Vinegar 2
2 英镑 的 棕色的 糖 4 一束 的 芹菜 3 品脱 的 醋 2

['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['ɔːlspaɪs] [ˌtuː'tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [həʊl] [kləʊvz] [ˌtuː'tuː] [stɪks] [ɒv; əv]
Tablespoonfuls of Allspice 2 Tablespoonfuls of Whole Cloves 2 Sticks of
汤匙 的 多香果 2 汤匙 的 所有的 丁香 2 棍子 的

['sɪnəmən]
Cinnamon
肉桂

1 斗青番茄 6 个大洋葱 4 个青椒 2 个红椒 2 磅红糖 4 束芹菜 3 品脱醋 2 汤匙多香果粉 2 汤匙丁香 2 根肉桂棒

[pʊt] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] , ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['pepəz] [θruː] [ðə; ði] [miːt] - ['graɪndə(r)] , [ɔː(r)] [tʃɒp] [faɪn]
Put the tomatoes , onions and peppers through the meat - grinder , or chop fine
放 这 西红柿 , 洋葱 和 辣椒 通过 这 肉 - 磨床 , 或者 劈 美好的
,
,
,

将西红柿、洋葱和辣椒放入绞肉机绞碎，或者切碎。

[ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
and sprinkle over them one cupful of salt .
和 撒 超过 他们 一 一杯 的 盐 .

然后在上面撒上一杯盐。

[let] [stænd] ['əʊvə(r)] [naɪt] .
Let stand over night .
让 站立 超过 夜晚 .

静置过夜。

[ɪn] [ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [dreɪn] [ɒf] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] ,
In the morning drain off the water ,
在 这 早晨 流走 离开 这 水 ,

早上把水排干。

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [let] [kʌm] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ,
put in the other ingredients and let come to the boiling point ,
放 在 这 其他 原料 和 让 来 到 这 沸腾 观点 ,

加入其他配料，煮至沸腾。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [ten] - [sent] ['bɒt(ə)l] [ɒv; əv] [hɔːs] - ['rædɪʃ] .
then add one ten - cent bottle of horse - radish .
然后 添加 一 十 - 中心 瓶子 的 马 - 萝卜 .

然后再加一瓶十美分的辣根酱。

[siːl] [ɪn] [dʒ'ɑːz] ['hævɪŋ] [ə; eɪ] [glɑːs] [tɒp] .
Seal in jars having a glass top .
海豹 在 罐子 拥有 一个 玻璃 顶部 .

用玻璃盖密封罐装。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [pek] [ɒv; əv] [griːn] [tə'mɑːtəʊz] [ˌtuː'tuː] [lɑːdʒ] ['kɔliflauəz] [wʌn] [hed] [ɒv; əv] [waɪt] ['kæbɪdʒ] [θriː]
1 Peck of Green Tomatoes 2 Large Cauliflowers 1 Head of White Cabbage 3
1 啄 的 绿色的 西红柿 2 大的 花椰菜 1 头 的 白色的 卷心菜 3
[paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ['vɪnɪgə(r)] [sɪks] [red] ['pepəz] (['siːdɪd]) [faɪv] [lɑːdʒ] ['ʌnjənz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]
Pounds of Sugar Vinegar 6 Red Peppers (Seeded) 5 Large Onions 1 Cupful of
英镑 的 糖 醋 6 红色的 辣椒 (播种) 5 大的 洋葱 1 一杯 的
[sɔːlt] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [aʊns] [ɒv; əv] [waɪt] ['mʌstəd] [siːd] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [aʊns] [ɒv; əv] [həʊl] [kləʊvz] [wʌn]
Salt 1 / 2 Ounce of White Mustard Seed 1 / 2 Ounce of Whole Cloves 1
盐 1 / 2 盎司 的 白色的 芥末 种子 1 / 2 盎司 的 所有的 丁香 1
/ [ˌtuː'tuː] [aʊns] [ɒv; əv] ['seləri] [siːd] [wʌn] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [graʊnd] [meɪs]
/ 2 Ounce of Celery Seed 1 Dessertspoonful of Ground Mace
/ 2 盎司 的 芹菜 种子 1 甜点勺 的 地面 锤

1 斗青番茄 2 个大花椰菜 1 个白甘蓝 3 磅糖醋 6 个红甜椒（去籽） 5 个大洋葱 1 杯盐 1/2 盎司白芥籽 1/2 盎司丁香 1/2 盎司芹菜籽 1 甜点勺肉豆蔻粉

[pʊt] [θruː] [ðə; ði] [miːt] - ['graɪndə(r)] , [ɔː(r)] [tʃɒp] , [tə'mɑːtəʊz] , ['kɒliflaʊə(r)] , ['kæbɪdʒ] , ['ʌnjənz] ,
Put through the meat - grinder , or chop , tomatoes , cauliflower , cabbage , onions ,
放 通过 这 肉 - 磨床 , 或者 劈 , 西红柿 , 菜花 , 卷心菜 , 洋葱 ,
[ænd; ənd] ['pepəz] .
and peppers .
和 辣椒 .

将西红柿、花椰菜、卷心菜、洋葱和辣椒放入绞肉机绞碎，或者切碎。

['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)] [ðiːz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] [let] [stænd]['əʊvə(r)] [naɪt] .
Sprinkle over these one cupful of salt and let stand over night .
撒 超过 这些 一 一杯 的 盐 和 让 站立 超过 夜晚 .

撒上一杯盐，静置过夜。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [dreɪn] [ɒf] ['wɔːtə(r)] , ['kʌvə(r)] [wɪð] ['vɪnɪgə(r)] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʌðə(r)]
In the morning drain off water , cover with vinegar , and add the other
在 这 早晨 流走 离开 水 , 覆盖 和 醋 , 和 添加 这 其他
[ɪn'griːdiənts] .
ingredients .
原料 .

早上沥干水分，倒入醋，加入其他配料。

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
Cook until tender .
厨师 直到 投标 .

煮至软烂。

[næn]
nan
楠

nan

[sɪks] [raɪp] [tə'mɑːtəʊz] [wʌn] ['ʌnjən] [fɔːr] [griːn] ['pepəz] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn]
6 Ripe Tomatoes 1 Onion 4 Green Peppers 1 Tablespoonful of Sugar 1
6 成熟 西红柿 1 洋葱 4 绿色的 辣椒 1 一汤匙 的 糖 1
['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][wʌn][wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌpˌful][ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)]
Tablespoonful of Salt 1 1 / 2 Cupfuls of Vinegar
一汤匙 的 盐 1 1 / 2 杯 的 醋

个熟透的西红柿、1 个洋葱、4 个青椒、1 汤匙糖、1 汤匙盐、1.5 杯醋

[tʃɒp] , [ɔː(r)] [pʊt] [θruː] [ðə; ði] [miːt] - ['graɪndə(r)] , [tə'mɑːtəʊz] , ['pepəz] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] , [ˌeɪ diː 'diː]
Chop , or put through the meat - grinder , tomatoes , peppers and onions , add
劈 , 或者 放 通过 这 肉 - 磨床 , 西红柿 , 辣椒 和 洋葱 , 添加
['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd]['vɪnɪgə(r)] .
sugar , salt and vinegar .
糖 , 盐 和 醋 .

将西红柿、辣椒和洋葱切碎，或者用绞肉机绞碎，加入糖、盐和醋。

[bɔɪl] [wʌn]['aʊə(r)][ænd; ənd] [siːl] [ɪn][dʒ'ɑːz] .
Boil one hour and seal in jars .
熬 一 小时 和 海豹 在 罐子 .

煮沸一小时后密封装入罐中。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [raɪp] [tə'mɑːtəʊz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['saɪdə(r)] ['vɪnɪgə(r)] [wʌn] ['ʌnjən] [wʌn] [red] ['pepə(r)]
1 Quart of Ripe Tomatoes 1 Cupful of Cider Vinegar 1 Onion 1 Red Pepper
1 夸脱 的 成熟 西红柿 1 一杯 的 苹果酒 醋 1 洋葱 1 红色的 胡椒
[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [waɪt] ['ʃʊgə(r)]
2 Teaspoonfuls of Salt 2 Teaspoonfuls of White Sugar
2 茶匙 的 盐 2 茶匙 的 白色的 糖

1夸脱熟透的番茄，1杯苹果醋，1个洋葱，1个红甜椒，2茶匙盐，2茶匙白糖

[tʃɒp] , [ɔː(r)] [pʊt] [θruː] [ðə; ði] ['graɪndə(r)] , [ðə; ði] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ,
Chop , or put through the grinder , the onion and pepper ,
劈 , 或者 放 通过 这 磨床 , 这 洋葱 和 胡椒 ,

将洋葱和辣椒切碎，或者用研磨机研磨。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [kʊk] [wʌn] ['aʊə(r)] , [ʌn'kʌvəd] .
then add the other ingredients and cook one hour , uncovered .
然后 添加 这 其他 原料 和 厨师 一 小时 , 裸露 .

然后加入其他配料，敞开锅盖煮一个小时。

[næn]
nan
楠

nan

[eit] [ɔː(r)] [naɪn] [lɑːdʒ] [raɪp] [tə'mɑːtəʊz] [wʌn] [lɑːdʒ] ['ʌnjən] [ˌtuː'tuː] [red] ['pepəz] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]
8 or 9 Large Ripe Tomatoes 1 Large Onion 2 Red Peppers 1 Teaspoonful of
8 或者 9 大的 成熟 西红柿 1 大的 洋葱 2 红色的 辣椒 1 一茶匙 的
[kləʊvz] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ɔːlspaɪs] [wʌn] ['nʌtmeg] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ˌtuː'tuː]
Cloves 1 Teaspoonful of Allspice 1 Nutmeg 1 Tablespoonful of Salt 2
丁香 1 一茶匙 的 多香果 1 肉豆蔻 1 一汤匙 的 盐 2
['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['dʒɪndʒə(r)] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['sɪnəmən]
Tablespoonfuls of Sugar 1 Teaspoonful of Ginger 1 Teaspoonful of Cinnamon
汤匙 的 糖 1 一茶匙 的 姜 1 一茶匙 的 肉桂
[ˌtuː'tuː] [smɔːl] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)]
2 Small Cupfuls of Vinegar
2 小的 杯 的 醋

8或9个大熟番茄，1个大洋葱，2个红甜椒，1茶匙丁香，1茶匙五香粉，1个肉豆蔻，1汤匙盐，2汤匙糖，1茶匙姜末，1茶匙肉桂粉，2小杯醋

[tʃɒp] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['pepəz] [faɪn] , [mɪks] [ɔːl] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] .
Chop the onion and peppers fine , mix all together , and cook half an hour .
劈 这 洋葱 和 辣椒 美好的 , 混合 全部 一起 , 和 厨师 一半 一个 小时 .

将洋葱和辣椒切碎，混合在一起，煮半小时。

['bɒt(ə)l] [waɪl] [hɒt] .
Bottle while hot .
瓶子 尽管 热的 .

趁热装瓶。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [pek] [griːn] [tə'mɑːtəʊz] [wʌn] [lɑːdʒ] [hed] [ɒv; əv] ['kæbɪdʒ] [sɪks] [lɑːdʒ] ['ʌnjənz] [wʌn] /
1 / 2 Peck Green Tomatoes 1 Large Head of Cabbage 6 Large Onions 1 /
1 / 2 啄 绿色的 西红柿 1 大的 头 的 卷心菜 6 大的 洋葱 1 /

[ˌtuː'tuː] [paɪnt] ['greɪtɪd] ['hɔːsrædɪʃ] [wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] [ɒv; əv] [waɪt] ['mʌstəd] [siːd] [wʌn] / [fɔːr] ['kʌpfʊl]
2 Pint Grated Horseradish 1 / 4 Pound of White Mustard Seed 1 / 4 Cupful
2 品脱 磨碎的 辣根 1 / 4 磅 的 白色的 芥末 种子 1 / 4 一杯

[ɒv; əv] [graʊnd] [blæk] ['pepə(r)] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [aʊns] [ɒv; əv] ['seləri] [siːd] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [braʊn]
of Ground Black Pepper 1 / 2 Ounce of Celery Seed 2 Pounds of Brown
的 地面 黑色的 胡椒 1 / 2 盎司 的 芹菜 种子 2 英镑 的 棕色的

['ʃʊgə(r)] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt]
Sugar 3 Quarts of Vinegar 1 Cupful of Salt
糖 3 夸脱 的 醋 1 一杯 的 盐

1/2 佩克（约1.2升）青番茄，1个大卷心菜，6个大洋葱，1/2品脱（约2.4升）磨碎的辣根，1/4磅（约1.1公斤）白芥籽，1/4杯（约1.2升）黑胡椒粉，1/2盎司（约1.3克）芹菜籽，2磅（约900克）红糖，3夸脱（约2.8升）醋，1杯（约240毫升）盐

[tʃɒp] [ɔː(r)] [graɪnd] [tə'mɑːtəʊz] , ['kæbɪdʒ] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] , ['veri] [faɪn] [ænd; ənd] [sɔːlt] ['əʊvə(r)] [naɪt] .
Chop or grind tomatoes , cabbage and onions , very fine and salt over night .
劈 或者 研磨 西红柿 , 卷心菜 和 洋葱 , 非常 美好的 和 盐 超过 夜晚 .

将西红柿、卷心菜和洋葱切碎或磨成非常细的粉末，加盐腌制过夜。

[nekst] [deɪ] , [dreɪn] [ɒf] [ðə; ði] [braɪn] , [ˌeɪ diː 'diː] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] ['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] ,
Next day , drain off the brine , add vinegar and other ingredients ,
下一个 天 , 流走 离开 这 盐水 , 添加 醋 和 其他 原料 ,

第二天，沥干盐水，加入醋和其他配料。

[ðen] [mɪks] [wel] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] .
then mix well and put into glass jars .
然后 混合 出色地 和 放 进入 玻璃 罐子 .

然后充分混合，装入玻璃罐中。

[duː; də] [nɒt] [kʊk] .
Do not cook .
做 不是 厨师 .

不要烹饪。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [pek] [ɒv; əv] [griːn] [tə'mɑːtəʊz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [sɪks] ['ʌnjənz] [sɪks] ['pepəz] [wʌn] ['kʌpfʊl]
1 Peck of Green Tomatoes 1 Cupful of Salt 6 Onions 6 Peppers 1 Cupful
1 啄 的 绿色的 西红柿 1 一杯 的 盐 6 洋葱 6 辣椒 1 一杯

[ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ['vɪnɪgə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['kʌvə(r)] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] [wʌn]
of Sugar Vinegar enough to cover 1 Tablespoonful of Cinnamon 1
的 糖 醋 足够的 到 覆盖 1 一汤匙 的 肉桂 1

['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kləʊvz] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ɔːlspaɪs] [wʌn] ['iːv(ə)n] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]
Tablespoonful of Cloves 1 Tablespoonful of Allspice 1 Even Spoonful of
一汤匙 的 丁香 1 一汤匙 的 多香果 1 甚至 一勺 的

['dʒɪndʒə(r)]
Ginger
姜

1 斗青番茄 1 杯盐 6 个洋葱 6 个辣椒 1 杯糖 适量醋（刚好没过食材） 1 汤匙肉桂 1 汤匙丁香 1 汤匙多香果 1 平勺姜

[kʌt] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] , ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['pepəz] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] .
Cut the tomatoes , onions and peppers into small pieces .
切 这 西红柿 , 洋葱 和 辣椒 进入 小的 件 .

将西红柿、洋葱和辣椒切成小块。

[pʊt] [ðə; ði] [sɔːlt] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [let] [stænd] ['əʊvə(r)] [naɪt] .
Put the salt over them and let stand over night .
放 这 盐 超过 他们 和 让 站立 超过 夜晚 .

在上面撒上盐，静置过夜。

[dreɪn] [ɒf] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [ðə; ði] [nekst] [deɪ] [ænd; ənd] [θrəʊ] [ˌaɪ 'tiː] [ə'weɪ] .
Drain off the liquor the next day and throw it away .
流走 离开 这 酒 这 下一个 天 和 扔 它 离开 .

第二天把酒倒掉扔掉。

[mɪks] [ɔːl] [tə'geðə(r)] , ['kʌvə(r)] [wɪð] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
Mix all together , cover with vinegar and simmer until tender .
混合 全部 一起 , 覆盖 和 醋 和 煨 直到 投标 .

将所有食材混合，倒入醋，小火慢炖至软烂。

[siːl] [ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] .
Seal in glass jars .
海豹 在 玻璃 罐子 .

密封于玻璃罐中。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [pek] [ɒv; əv] [raɪp] [tə'mɑːtəʊz] [ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [sɔːlt] [wʌn] ['tiːkʌpˌfʊl] [ɒv; əv] [waɪt] ['mʌstəd] [siːd] [ˌtuː'tuː] ['tiːkʌpˌfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [ɔː(r)] [graʊnd] ['ʌnjənz] [wʌn] ['tiːkʌpˌfʊl] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['pepə(r)] [fɔːr] [red] ['pepəz] [eit] ['seləri] [stɔːks] ,
1 Peck of Ripe Tomatoes 2 Tablespoonfuls of Salt 1 Teacupful of White Mustard Seed 2 Teacupfuls of Chopped or Ground Onions 1 Teacupful of Sugar 2 Tablespoonfuls of Pepper 4 Red Peppers 8 Celery Stalks ,
1 啄 的 成熟 西红柿 2 汤匙 的 盐 1 一杯茶 的 白色的 芥末 种子 2 茶杯 的 切碎 或者 地面 洋葱 1 一杯茶 的 糖 2 汤匙 的 胡椒 4 红色的 辣椒 8 芹菜 茎 ,

斗熟透的西红柿，2 汤匙盐，1 茶杯白芥末籽，2 茶杯切碎或磨碎的洋葱，1 茶杯糖，2 汤匙胡椒粉，4 个红辣椒，8 根芹菜茎

[ɔː(r)] [ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['seləri] [siːd] [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [graʊnd] [kləʊvz] [θriː] [paɪnts] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)]
or 2 Ounces of Celery Seed 2 Teaspoonfuls of Ground Cloves 3 Pints of Vinegar
或者 2 盎司 的 芹菜 种子 2 茶匙 的 地面 丁香 3 品脱 的 醋

或 2 盎司芹菜籽、2 茶匙丁香粉、3 品脱醋

[dreɪn] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] [wel] [bɪ'fɔː(r)] ['mɪksɪŋ] .
Drain the tomatoes well before mixing .
流走 这 西红柿 出色地 前 混合 .

混合前请将番茄沥干水分。

[mɪks] [tə'geðə(r)] , [let] [stænd] [ə; eɪ] [fjuː] ['aʊəz] [ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['redi] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .
Mix together , let stand a few hours and it is ready for use .
混合 一起 , 让 站立 一个 很少 小时 和 它 是 准备好 为了 使用 .

混合均匀，静置几个小时即可使用。

[næn]
nan
楠

nan

- [ɪəz] [ɒv; əv] [kɔːn] [wʌn] ['ʌnjən] [wʌn] ['kæbɪdʒ] [wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] [ɒv; əv] ['mʌstəd] [wʌn][paɪnt][ɒv; əv]
18 Ears of Corn 1 Onion 1 Cabbage 1 / 4 Pound of Mustard 1 Pint of
- 耳朵 的 玉米 1 洋葱 1 卷心菜 1 / 4 磅 的 芥末 1 品脱 的
['vɪnɪgə(r)][fɔːr]['kʌp,ful][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn] / [,tuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][,tuː'tuː] ['pepəz]
Vinegar 4 Cupfuls of Sugar 1 / 2 Cupful of Salt 2 Peppers
醋 4 杯 的 糖 1 / 2 一杯 的 盐 2 辣椒

18 根玉米棒、1 个洋葱、1 个卷心菜、1/4 磅芥末、1 品脱醋、4 杯糖、1/2 杯盐、2 个辣椒

[kʌt] [ðə; ði] [kɔːn] [frɒm; frəm][ðə; ði][kɒb] , [tʃɒp] ['ʌnjən] , ['pepəz] [ænd; ənd] ['kæbɪdʒ] , [,eɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] ,
Cut the corn from the cob , chop onion , peppers and cabbage , add sugar ,
切 这 玉米 从 这 玉米 , 劈 洋葱 , 辣椒 和 卷心菜 , 添加 糖 ,

将玉米粒从玉米棒上切下来，切碎洋葱、辣椒和卷心菜，加入糖，

[sɔːlt][ænd; ənd]['vɪnɪgə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk] ['sləʊli] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] .
salt and vinegar , and cook slowly three - quarters of an hour .
盐 和 醋 , 和 厨师 缓慢地 三 - 四分之一 的 一个 小时 .

加入盐和醋，慢煮四十五分钟。

[ten] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] ['teɪkɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] ,
Ten minutes before taking from the fire ,
十 分钟 前 采取 从 这 火 ,

从火上取下前十分钟，

[,eɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['veri] [skænt] [fɔːθ] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [dɪ'zɒlvd] ['mʌstəd] .
add a very scant fourth of a pound of dissolved mustard .
添加 一个 非常 稀少 第四 的 一个 磅 的 溶解 芥末 .

加入少量溶解的芥末（约四分之一磅）。

[siːl] [ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] .
Seal in glass jars .
海豹 在 玻璃 罐子 .

密封于玻璃罐中。

[næn]
nan
楠

nan

[teɪk] [ɪ'nʌf] [smɔːl] ['kjuːkʌmbəz] [tuː; tə] [fɪl] [fɔː(r)][wʌn] - [kwɔːt] [dʒ'ɑːz] ;
Take enough small cucumbers to fill four one - quart jars ;
拿 足够的 小的 黄瓜 到 充满 四 一 - 夸脱 罐子 ;

取足够多的小黄瓜，装满四个一夸脱的罐子；

[wɒʃ] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][wʌn]['kʌpfʊl][ɒv; əv]['teɪb(ə)l][sɔːlt] ; [let][ðem; ðəm] [rɪ'meɪn]
wash and sprinkle over them one cupful of table salt ; let them remain
洗 和 撒 超过 他们 一 一杯 的 桌子 盐 ; 让 他们 保持
['əʊvə(r)] [naɪt] ;
over night ;
超过 夜晚 ;

洗净后，撒上一杯食盐，腌制过夜。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] , [wɒʃ] [ænd; ənd] [pæk] [ɪn][ðə; ði][dʒ'ɑːz] .
in the morning , wash and pack in the jars .
在 这 早晨 , 洗 和 盒 在 这 罐子 .

早上洗净，装入罐子。

[,eɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [həʊl] [kləʊvz] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [həʊl] ['ɔːlspaɪs] , [wʌn]
Add one teaspoonful of whole cloves , one teaspoonful of whole allspice , one
添加 一 一茶匙 的 所有的 丁香 , 一 一茶匙 的 所有的 多香果 , 一
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [waɪt] ['mʌstəd] [siːd] ,
teaspoonful of white mustard seed ,
一茶匙 的 白色的 芥末 种子 ,

加入一茶匙丁香、一茶匙多香果、一茶匙白芥籽。

[ænd; ənd] [tuː] ['piːsɪz] [ɒv; əv]['æləm] , [æz; əz] [lɑːdʒ] [æz; əz][ə; eɪ] [piː] , [tuː; tə] [iːtʃ] [dʒɑː(r)] .
and two pieces of alum , as large as a pea , to each jar .
和 二 件 的 明矾 , 作为 大的 作为 一个 豌豆 , 到 每个 罐 .

每个罐子里放两块豌豆大小的明矾。

[fɪl] [ðə; ði][dʒ'ɑːz] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['vɪnɪɡə(r)] , [ænd; ənd] [siːl] .
Fill the jars with boiling vinegar , and seal .
充满 这 罐子 和 沸腾 醋 , 和 海豹 .

将罐子装满沸腾的醋，然后密封。

[næn]
nan
楠

nan

[teɪk] [smɔːl] ['kjuːkʌmbəz] , [waɪp] [kliːn] [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] [dʒɑː(r)][ɔː(r)] [stəʊn] [krɒk]
Take small cucumbers , wipe clean and lay them in a small jar or stone crock
拿 小的 黄瓜 , 擦拭 干净的 和 躺 他们 在 一个 小的 罐 或者 石头 缸
.
.
.

取一些小黄瓜，擦干净，放入小罐子或石罐中。

[ə'laʊ] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kɔːs] [sɔːlt][tuː; tə][ə; eɪ][peɪl][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
Allow one quart of coarse salt to a pail of water .
允许 一 夸脱 的 粗 盐 到 一个 桶 的 水 .

在一桶水中加入一夸脱粗盐。

[bɔɪl] [ðə; ði][sɔːlt][ænd; ənd]['wɔːtə(r)][ʌn'tɪl] [ðə; ði][sɔːlt][ɪz] [dɪ'zɒlvd] ,
Boil the salt and water until the salt is dissolved ,
熬 这 盐 和 水 直到 这 盐 是 溶解 ,

将盐和水煮沸，直到盐完全溶解。

[skɪm] [ænd; ənd][pɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] [hɒt] [ɒn][ðə; ði] ['kjuːkʌmbəz] .
skim and pour boiling hot on the cucumbers .
撇去 和 倒 沸腾 热的 在 这 黄瓜 .

撇去浮沫，将滚烫的汁水浇在黄瓜上。

['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [taɪt] , [ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm][stænd] ['twenti] - [fɔː(r)] ['aʊəz] , [ðen] [tɜːn] [aʊt]
Cover them tight , and let them stand twenty - four hours , then turn out
覆盖 他们 紧的 , 和 让 他们 站立 二十 - 四 小时 , 然后 转动 出去
[ænd; ənd] [dreɪn] .
and drain .
和 流走 .

盖紧，静置24小时，然后取出沥干水分。

[bɔɪl] [æz; əz] [mʌtʃ] ['vɪnɪɡə(r)][æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)][ðə; ði] ['kjuːkʌmbəz] , ['skɪmɪŋ] ['θʌrəli] .
Boil as much vinegar as will cover the cucumbers , skimming thoroughly .
熬 作为 很多 醋 作为 将要 覆盖 这 黄瓜 , 撇脂 彻底 .

将醋煮沸，醋的量要足以没过黄瓜，并撇去浮沫。

[pʊt] [ðə; ði] ['kjuːkʌmbəz] ['ɪntuː] [kliːn] [ɡlɑːs] [dʒ'ɑːz][ænd; ənd][pɔː(r)][ðə; ði]['vɪnɪɡə(r)][ɒn] ['bɔɪlɪŋ] [hɒt] .
Put the cucumbers into clean glass jars and pour the vinegar on boiling hot .
放 这 黄瓜 进入 干净的 玻璃 罐子 和 倒 这 醋 在 沸腾 热的 .

将黄瓜放入干净的玻璃罐中，倒入滚烫的醋。

[pʊt] [ɪn][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv]['æləm][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ] [biːn] , [ænd; ənd] [siːl] .
Put in a piece of alum the size of a bean , and seal .
放 在 一个 片 的 明矾 这 尺寸 的 一个 豆 , 和 海豹 .

放入一粒豆子大小的明矾，然后密封。

[ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] ['redi] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] [ɪn] ['fɔːti] - [eɪt] ['aʊəz] .
They will be ready for use in forty - eight hours .
他们 将要 是 准备好 为了 使用 在 四十 - 八 小时 .

它们将在四十八小时内准备就绪。

[ˌeɪ diː 'diː] ['pepəz] [ænd; ənd] [spaɪs] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
Add peppers and spice if desired .
添加 辣椒 和 香料 如果 想要的 .

根据个人口味，可添加辣椒和香料。

[næn]
nan
楠

nan

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [griːn] [tə'mɑːtəʊz] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['kjuːkʌmbəz] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [smɔːl]
2 Quarts of Green Tomatoes 2 Quarts of Cucumbers 2 Quarts of Small
2 夸脱 的 绿色的 西红柿 2 夸脱 的 黄瓜 2 夸脱 的 小的

['ʌnjənz] [ˌtuː'tuː] [hedz] [ɒv; əv] ['kɒliflaʊə(r)] [ˌtuː'tuː] [griːn] ['pepəz] [wʌn] ['gælən] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] [wʌn] /
Onions 2 Heads of Cauliflower 2 Green Peppers 1 Gallon of Vinegar 1 /
洋葱 2 头部 的 菜花 2 绿色的 辣椒 1 加仑 的 醋 1 /

[ˌtuː'tuː] [paʊnd] [ɒv; əv] [graʊnd] ['mʌstəd] [θriː] ['kʌpˌful] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] ['tjuːmərɪk]
2 Pound of Ground Mustard 3 Cupfuls of Sugar 1 Ounce of Tumeric
2 磅 的 地面 芥末 3 杯 的 糖 1 盎司 的 姜黄

['paʊdə(r)] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt]
Powder 1 Cupful of Flour 1 Cupful of Salt
粉末 1 一杯 的 面粉 1 一杯 的 盐

2夸脱青番茄、2夸脱黄瓜、2夸脱小洋葱、2个花椰菜、2个青椒、1加仑醋、半磅芥末粉、3杯糖、1盎司姜黄粉、1杯面粉、1杯盐

[kʌt] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] , ['kjuːkʌmbəz] , ['ʌnjənz] , ['kɒliflaʊə(r)] [ænd; ənd] ['pepəz] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] .
Cut the tomatoes , cucumbers , onions , cauliflower and peppers into small pieces .
切 这 西红柿 , 黄瓜 , 洋葱 , 菜花 和 辣椒 进入 小的 件 .

将西红柿、黄瓜、洋葱、花椰菜和辣椒切成小块。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] ['bɔɪlɪŋ] [braɪn] , [meɪd] [ɒv; əv] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [wʌn]
Pour over them boiling brine , made of three quarts of water and one
倒 超过 他们 沸腾 盐水 , 制成 的 三 夸脱 的 水 和 一

['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
cupful of salt .
一杯 的 盐 .

将沸腾的盐水浇在它们身上，盐水由三夸脱水和一杯盐制成。

[let] [ðɪs] [stænd] ['twenti] - [fɔː(r)] ['aʊəz] , [ðen] [pɔː(r)] [ɒf] [ðə; ði] [braɪn] .
Let this stand twenty - four hours , then pour off the brine .
让 这 站立 二十 - 四 小时 , 然后 倒 离开 这 盐水 .

静置二十四小时后，倒掉盐水。

[stɜː(r)] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] , ['mʌstəd] , ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['tjuːmərɪk] ['paʊdə(r)] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [wet] [wɪð]
Stir the flour , mustard , sugar and tumeric powder together , and wet with
搅拌 这 面粉 , 芥末 , 糖 和 姜黄 粉末 一起 , 和 湿的 和

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['vɪnɪgə(r)] ,
a little of the vinegar ,
一个 小的 的 这 醋 ,

将面粉、芥末、糖和姜黄粉搅拌在一起，再加入少许醋润湿。

[ðen] [stɜː(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['vɪnɪgə(r)] , [æz; əz] [juː; jʊ] [wʊd] [meɪk] ['greɪvi] .
then stir it into the boiling vinegar , as you would make gravy .
然后 搅拌 它 进入 这 沸腾 醋 , 作为 你 会 制作 肉汁 .

然后像做肉汁一样，把它搅拌到沸腾的醋里。

[pʊt] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] [ɪn] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [ɔːl] [ɑː(r); ə(r)] ['tendə(r)] .
Put the other ingredients in , and simmer together until all are tender .
放 这 其他 原料 在 , 和 煨 一起 直到 全部 是 投标 .

放入其他食材，一起炖煮至所有食材变软。

[siːl] [ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] .
Seal in glass jars .
海豹 在 玻璃 罐子 .

密封于玻璃罐中。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [pek] [ɒv; əv] [griːn] [tə'mɑːtəʊz] [wʌn] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [θriː] [paɪnts] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] [ˌtuː'tuː] [lɑːdʒ] ['spuːnful] [ɒv; əv] [graʊnd] [kləʊvz] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paɪnt] [ɒv; əv] [griːn] ['pepəz]
1 Peck of Green Tomatoes 1 1 / 2 Cupfuls of Sugar 1 / 2 Cupful of Salt 3 Pints of Vinegar 2 Large Spoonfuls of Ground Cloves 1 / 2 Pint of Green Peppers
1 啄 的 绿色的 西红柿 1 1 / 2 杯 的 糖 1 / 2 一杯 的 盐 3 品脱 的 醋 2 大的 一勺 的 地面 丁香 1 / 2 品脱 的 绿色的 辣椒

1 斗青番茄 1.5 杯糖 1/2 杯盐 3 品脱醋 2 大勺丁香粉 1/2 品脱青椒

[tʃɒp] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [θriː] ['aʊəz] .
Chop all together and simmer three hours .
劈 全部 一起 和 煨 三 小时 .

将所有食材切碎，一起炖煮三个小时。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [pek] [ɒv; əv] [griːn] [tə'mɑːtəʊz] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] [həʊl] [kləʊvz] , ['ɔːlspaɪs] ,
1 Peck of Green Tomatoes 1 Ounce of Whole Cloves , Allspice ,
1 啄 的 绿色的 西红柿 1 盎司 的 所有的 丁香 , 多香果 ,

斗青番茄，1 盎司整粒丁香，多香果

[ænd; ənd] ['mʌstəd] [siːd] [fɔːr] ['ʌnjənz] [ˌtuː'tuː] [griːn] ['pepəz] ['vɪnɪgə(r)] [tuː; tə] ['kʌvə(r)] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt]
and Mustard Seed 4 Onions 2 Green Peppers Vinegar to cover 1 Cupful of Salt
和 芥末 种子 4 洋葱 2 绿色的 辣椒 醋 到 覆盖 1 一杯 的 盐

芥菜籽、4个洋葱、2个青椒、适量醋、1杯盐

[slaɪs] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] , ['sprɪŋk(ə)l] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [let] [stænd] ['əʊvə(r)] [naɪt] .
Slice the tomatoes , sprinkle over the salt , and let stand over night .
片 这 西红柿 , 撒 超过 这 盐 , 和 让 站立 超过 夜晚 .

将番茄切片，撒上盐，静置过夜。

[ɪn] [ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] , [pɔː(r)] [ɒf] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [dreɪn] .
In the morning , pour off the water and drain .
在 这 早晨 , 倒 离开 这 水 和 流走 .

早上，把水倒掉，沥干水分。

[slaɪs] ['pepəz] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] , [taɪ] [ðə; ði] [s'paɪsɪz] [ɪn] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [tʃiːz] - [klɒθ] , [pʊt] [ɔːl] [tə'geðə(r)] ,
Slice peppers and onions , tie the spices in a piece of cheese - cloth , put all together ,
片 辣椒 和 洋葱 , 领带 这 香料 在 一个 片 的 奶酪 - 布 , 放 全部 一起 ,

将辣椒和洋葱切片，将香料用纱布包好，然后将所有食材混合在一起。

[ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['vɪnɪgə(r)] .
and pour over the vinegar .
和 倒 超过 这 醋 .

然后倒入醋。

[let] ['sɪmə(r)] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] ['aʊəz] , [ænd; ənd] [siːl] [ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] .
Let simmer three or four hours , and seal in glass jars .
让 煨 三 或者 四 小时 , 和 海豹 在 玻璃 罐子 .

小火慢炖三四个小时，然后装入玻璃罐密封保存。

['veri] [gʊd] , [ænd; ənd] [nɒt] ['swiːtnd] .
Very good , and not sweetened .
非常 好的 , 和 不是 加糖 .

非常好，而且没有加糖。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [pek] [ɒv; əv] [griːn] [tə'mɑːtəʊz] [fɔːr] [griːn] ['pepəz] ['ɔːlspaɪs] ,
1 Peck of Green Tomatoes 4 Green Peppers Allspice ,
1 啄 的 绿色的 西红柿 4 绿色的 辣椒 多香果 ,

1 斗青番茄，4 个青椒，多香果

[kləʊvz] [ænd; ənd] ['mʌstəd] [siːd] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [sɪks] ['ʌnjənz] ['vɪnɪgə(r)]
Cloves and Mustard Seed 1 Cupful of Salt 6 Onions Vinegar
丁香 和 芥末 种子 1 一杯 的 盐 6 洋葱 醋

丁香和芥菜籽 1 杯盐 6 个洋葱 醋

[waɪp] [kliːn] , [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] , ['sprɪŋk(ə)l] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
Wipe clean , cut into small pieces , sprinkle over them a cupful of salt ,
擦拭 干净的 , 切 进入 小的 件 , 撒 超过 他们 一个 一杯 的 盐 ,

擦干净，切成小块，撒上一杯盐，

[ænd; ənd] [let] [stænd] ['əʊvə(r)] [naɪt] .
and let stand over night .
和 让 站立 超过 夜晚 .

静置过夜。

[ɪn] [ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] , [dreɪn] [ɒf] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [sɪks] ['ʌnjənz] , [fɔː(r)] [griːn] ['pepəz] ,
In the morning , drain off the liquor , add six onions , four green peppers ,
在 这 早晨 , 流走 离开 这 酒 , 添加 六 洋葱 , 四 绿色的 辣椒 ,

早上，将汤汁倒掉，加入六个洋葱、四个青椒，

[slaɪst] [θɪn] , [wʌn] [aʊns] [iːtʃ] , [ɒv; əv] [həʊl] ['ɔːlspaɪs] , [kləʊvz] , [ænd; ənd] [waɪt] ['mʌstəd] [siːd] .
sliced thin , one ounce each , of whole allspice , cloves , and white mustard seed .
切片 薄的 , 一 盎司 每个 , 的 所有的 多香果 , 丁香 , 和 白色的 芥末 种子 .

将整粒多香果、丁香和白芥籽各切成薄片，每份一盎司。

[taɪ] [ðə; ði] [s'paɪsɪz] [ɪn] [ə; eɪ] ['mʌzlɪn] [bæg] , ['kʌvə(r)] [wɪð] ['vɪnɪgə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] ['aʊəz] ['sləʊli] ,
Tie the spices in a muslin bag , cover with vinegar , and cook three or four hours slowly ,
领带 这 香料 在 一个 细棉布 包 , 覆盖 和 醋 , 和 厨师 三 或者 四 小时 缓慢地 ,

将香料装入纱布袋中，倒入醋，小火慢炖三四个小时。

[ʌn'tɪl] ['veri] ['tendə(r)] , [ɪn] [æn; ən] ['ægət] ['ket(ə)l] .
until very tender , in an agate kettle .
直到 非常 投标 , 在 一个 玛瑙 壶 .

在玛瑙锅中煮至非常软烂。

[ðɪs] [ɪz] [mʌtʃ] [naɪsə] [ɪf] [siːld] [ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] .
This is much nicer if sealed in glass jars .
这 是 很多 更漂亮 如果 密封 在 玻璃 罐子 .

如果用玻璃罐密封保存，效果会更好。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [pek] [ɒv; əv] [raɪp] [tə'mɑːtəʊz] [sɪks] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] [eit] ['ʌnjənz] [ˌtuː'tuː] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [sɪks]
1 Peck of Ripe Tomatoes 6 Cupfuls of Vinegar 8 Onions 2 Cupfuls of Sugar 6
1 啄 的 成熟 西红柿 6 杯 的 醋 8 洋葱 2 杯 的 糖 6

1 斗熟透的西红柿 6 杯醋 8 个洋葱 2 杯糖 6

[red] ['pepəz] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt]
Red Peppers 1 / 2 Cupful of Salt
红色的 辣椒 1 / 2 一杯 的 盐

红辣椒 1/2 杯盐

[tʃɒp] [ɔː(r)] [graɪnd] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['pepəz] .
Chop or grind onions and peppers .
劈 或者 研磨 洋葱 和 辣椒 .

将洋葱和辣椒切碎或磨碎。

[pʊt] [wɪð] [tə'mɑːtəʊz] , [stjuː] [ænd; ənd] [pres] [θruː] ['kʌləndə(r)] ,
Put with tomatoes , stew and press through colander ,
放 和 西红柿 , 炖 和 按 通过 滤器 ,

加入番茄，炖煮后用滤网压实。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [rest] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [θɪk] .
then add the rest of the ingredients and boil until it is thick .
然后 添加 这 休息 的 这 原料 和 熬 直到 它 是 厚的 .

然后加入剩余的食材，煮至浓稠。

[siːl] [waɪl] [hɒt] [ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] .
Seal while hot in glass jars .
海豹 尽管 热的 在 玻璃 罐子 .

趁热密封于玻璃罐中。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [raɪp] [tə'mɑːtəʊz][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][wʌn]
1 Pint of Vinegar 2 Quarts of Ripe Tomatoes 1 Tablespoonful of Salt 1
1 品脱 的 醋 2 夸脱 的 成熟 西红柿 1 一汤匙 的 盐 1
['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['mʌstəd] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [blæk] ['pepə(r)] ['ɔːlspaɪs] [ˌtuː'tuː][pɒdz] [red]
Tablespoonful of Mustard 1 Tablespoonful of Black Pepper Allspice 2 Pods Red
一汤匙 的 芥末 1 一汤匙 的 黑色的 胡椒 多香果 2 豆荚 红色的
['pepə(r)]
Pepper
胡椒

1品脱醋，2夸脱熟透的西红柿，1汤匙盐，1汤匙芥末，1汤匙黑胡椒，五香粉，2个红辣椒

[piːl] [ðə; ði][tə'mɑːtəʊz] , [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , [blæk] ['pepə(r)] , ['mʌstəd] , [red] ['pepə(r)] , [ænd; ənd]['ɔːlspaɪs] .
Peel the tomatoes , add salt , black pepper , mustard , red pepper , and allspice .
果皮 这 西红柿 , 添加 盐 , 黑色的 胡椒 , 芥末 , 红色的 胡椒 , 和 多香果 .

将番茄去皮，加入盐、黑胡椒、芥末、红辣椒和五香粉。

[mɪks][ænd; ənd] [stjuː] ['sləʊli] , [ɪn][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)][fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] .
Mix and stew slowly , in the vinegar for two hours .
混合 和 炖 缓慢地 , 在 这 醋 为了 二 小时 .

混合后用醋慢炖两个小时。

[streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ][hæv; həv][wʌn] [kwɔːt] .
Strain through a sieve , and cook until you have one quart .
拉紧 通过 一个 筛 , 和 厨师 直到 你 有 一 夸脱 .

用筛子过滤，然后煮至得到一夸脱。

[kɔːk] [ɪn] ['bɒtlz] .
Cork in bottles .
软木 在 瓶子 .

瓶子里的软木塞。

[næn]
nan
楠

nan

[peə(r)] [ɒf] [ðə; ði] [griːn] [raɪnd][ænd; ənd][ɔːl][ðə; ði][pɪŋk] , ['juːzɪŋ][dʒʌst][ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv][ðə; ði]['melən]
Pare off the green rind and all the pink , using just the white of the melon
削减 离开 这 绿色的 果皮 和 全部 这 粉色的 , 使用 只是 这 白色的 的 这 瓜
.
.
.

削去绿色的瓜皮和所有粉色的部分，只留下瓜的白色部分。

[kʌt] ['ɪntuː] [lɑːdʒ] [sk'weəz] .
Cut into large squares .
切 进入 大的 正方形 .

切成大方块。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv]['æləm] .
Cover with water , and put in a pinch of alum .
覆盖 和 水 , 和 放 在 一个 捏 的 明矾 .

加水没过食材，再放入一小撮明矾。

[let] [stænd] ['twenti] - [fɔː(r)] ['aʊəz] .
Let stand twenty - four hours .
让 站立 二十 - 四 小时 .

静置二十四小时。

[pɔː(r)] [ɒf] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [dreɪn] .
Pour off the water and drain .
倒 离开 这 水 和 流走 .

倒掉水并沥干。

[teɪk] [ɪ'nʌf] ['vɪnɪgə(r)][tuː; tə]['kʌvə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [həʊl] ['ɔːlspaɪs] , [kləʊvz]
Take enough vinegar to cover , add one teaspoonful of whole allspice , cloves
拿 足够的 醋 到 覆盖 ， 添加 一 一茶匙 的 所有的 多香果 ， 丁香
[ænd; ənd] [waɪt] ['mʌstəd] [siːd] ,
and white mustard seed ,
和 白色的 芥末 种子 ，

取足够的醋没过食材，加入一茶匙整粒多香果、丁香和白芥菜籽，

[ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði][raɪnd] ['bɔɪlɪŋ] [hɒt] .
and pour over the rind boiling hot .
和 倒 超过 这 果皮 沸腾 热的 .

然后将滚烫的汁液浇在果皮上。

[hiːt] [ðə; ði]['vɪnɪgə(r)] [θriː] ['mɔːnɪŋz] [ɪn] [sək'seʃ(ə)n] , [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði][raɪnd] [waɪl] [hɒt] .
Heat the vinegar three mornings in succession , and pour over the rind while hot .
热 这 醋 三 早晨 在 演替 ， 和 倒 超过 这 果皮 尽管 热的 .

连续三个早晨将醋加热，趁热浇在果皮上。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['redi] [fɔː(r); fə(r)][juːz][ɪn][ə; eɪ] [wiːk] .
It will be ready for use in a week .
它 将要 是 准备好 为了 使用 在 一个 星期 .

一周后即可投入使用。

[næn]
nan
楠

nan

[næn]
nan
楠

nan

[θriː]['kʌp,ful][ɒv; əv]['flaʊə(r)][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [lɑːd] [wʌn] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
3 Cupfuls of Flour 1 Cupful of Lard 1 Dessertspoonful of Salt
3 杯 的 面粉 1 一杯 的 猪油 1 甜点勺 的 盐

3 杯面粉，1 杯猪油，1 茶匙盐

[pʊt][sɔːlt][ænd; ənd][lɑːd]['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊə(r)] , ['wɜːkɪŋ] [ɪn][ðə; ði][lɑːd] [wɪð] [ðə; ði][hænd][ʌn'tɪl]
Put salt and lard into the flour , working in the lard with the hand until
放 盐 和 猪油 进入 这 面粉 ， 在职的 在 这 猪油 和 这 手 直到
['θʌrəli] [mɪkst] .
thoroughly mixed .
彻底 混合 .

将盐和猪油放入面粉中，用手将猪油揉入面粉中，直至完全混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['wɔːtə(r)][tuː; tə] ['beəli] [wet] , — [aɪs] - [kəʊld]['wɔːtə(r)][ɪz][best] .
Add enough water to barely wet , — ice - cold water is best .
添加 足够的 水 到 仅仅 湿的 ， — 冰 - 寒冷的 水 是 最好的 .

加水至刚好湿润即可——冰水最佳。

[ðɪs] [ɪz] [sə'fɪʃ(ə)nt] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [paɪz] .
This is sufficient for two pies .
这 是 充足的 为了 二 馅饼 .

这些足够做两个馅饼。

[næn]
nan
楠

nan

[fɔ:r] ['æplz] [fɔ:r] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] [graʊnd] ['sɪnəmən] - ['pi:sɪz]
4 Apples 4 Tablespoonfuls of Sugar 1 Teaspoonful of Ground Cinnamon 12 Pieces
4 苹果 4 汤匙 的 糖 1 一茶匙 的 地面 肉桂 - 件
[ɒv; əv][fæt][sɔ:lt] [pɔ:k] ,
of Fat Salt Pork ,
的 胖的 盐 猪肉 ,

4 个苹果，4 汤匙糖，1 茶匙肉桂粉，12 块肥咸猪肉

[saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ] [pi:]
size of a Pea
尺寸 的 一个 豌豆

豌豆大小

[laɪn] [ə; eɪ][paɪ] - [pleɪt] [wɪð] [rɪtʃ] [krʌst] ; [peə(r)] , [kɔ:(r)][ænd; ənd][slaɪs] ['æplz] [θɪn] , [tu:; tə] [fɪl] [ðə; ði]
Line a pie - plate with rich crust ; pare , core and slice apples thin , to fill the
线 一个 馅饼 - 盘子 和 富有的 地壳 ; 削减 , 核 和 片 苹果 薄的 , 到 充满 这
[pleɪt] ;
plate ;
盘子 ;

在馅饼盘里铺上酥脆的饼皮；将苹果削皮、去核、切成薄片，铺满馅饼盘；

['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)] [ði:z] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [pɔ:k] ; ['kʌvə(r)] [wɪð] [krʌst] [ænd; ənd] [beɪk]
sprinkle over these the sugar , cinnamon and pork ; cover with crust and bake
撒 超过 这些 这 糖 , 肉桂 和 猪肉 ; 覆盖 和 地壳 和 烤
[ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .
in moderate oven .
在 缓和 烤箱 .

将糖、肉桂和猪肉撒在上面；盖上酥皮，放入中等温度的烤箱烘烤。

[tu:; tə][bi:; bi]['i:t(ə)n] [wɔ:m] .
To be eaten warm .
到 是 吃 温暖的 .

趁热食用。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk][fɔ:r] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][θri:] [egz] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔ:lt][,tu:'tu:]
1 Pint of Milk 4 Tablespoonfuls of Sugar 3 Eggs Pinch of Salt 2
1 品脱 的 牛奶 4 汤匙 的 糖 3 鸡蛋 捏 的 盐 2
['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['kəʊkəʊ][ɔ:(r)][wʌn][skweə(r)][ɒv; əv] ['tʃɒklət] [wʌn] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] [və'nɪlə]
Tablespoonfuls of Cocoa or 1 Square of Chocolate 1 Teaspoonful of Vanilla
汤匙 的 可可 或者 1 正方形 的 巧克力 1 一茶匙 的 香草

1品脱牛奶，4汤匙糖，3个鸡蛋，少许盐，2汤匙可可粉或1块巧克力，1茶匙香草精

[bi:t] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] [ænd; ənd][,eɪ di: 'di:]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][sɔ:lt] .
Beat yolks of eggs and add sugar and salt .
打 蛋黄 的 鸡蛋 和 添加 糖 和 盐 .

将蛋黄打散，加入糖和盐。

[wet] [ðə; ði]['kəʊkəʊ] [wɪð] [hɑ:f][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [wɔ:m] [mɪlk][ænd; ənd][stɜ:(r)]['ɪntu:][ðə; ði] [jəʊk] .
Wet the cocoa with half a cup of warm milk and stir into the yolks .
湿的 这 可可 和 一半 一个 杯子 的 温暖的 牛奶 和 搅拌 进入 这 蛋黄 .

将可可粉用半杯温牛奶浸湿，然后拌入蛋黄中。

['fleɪvə(r)] .
Flavor .
味道 .

味道。

[laɪn] [ə; eɪ] [diːp] [paɪ] - [pleɪt] [wɪð] [rɪtʃ] [paɪ] - [krʌst] , ['pɪntʃɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [edʒ] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [pleɪt] .
Line a deep pie - plate with rich pie - crust , pinching a little edge around the plate .
线 一个 深的 馅饼 - 盘子 和 富有的 馅饼 - 地壳 , 捏 一个 小的 边缘 大约 这 盘子 .

在深派盘里铺上酥脆的派皮，捏紧派皮边缘，使其与派盘边缘贴合。

[pɔː(r)][ɪn][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz] .
Pour in the mixture and bake until it rises .
倒 在 这 混合物 和 烤 直到 它 上升 .

倒入混合物，烘烤至膨胀。

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
Beat the whites to a stiff froth , add two tablespoonfuls of sugar ,
打 这 白人 到 一个 僵硬的 泡沫 , 添加 二 汤匙 的 糖 ,

将蛋白打发至硬性发泡，加入两汤匙糖，

[spred] ['əʊvə(r)][ðə; ði][paɪ][ænd; ənd] [braʊn] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] .
spread over the pie and brown in a hot oven .
传播 超过 这 馅饼 和 棕色的 在 一个 热的 烤箱 .

涂抹在馅饼上，放入高温烤箱中烤至金黄。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk][θriː] [egz] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['greɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt]
1 Pint of Milk 3 Eggs Pinch of Salt 1 / 2 Cupful of Grated Cocoanut
1 品脱 的 牛奶 3 鸡蛋 捏 的 盐 1 / 2 一杯 的 磨碎的 椰子
[piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ]['mɑːb(ə)l]
Piece of Butter the size of a Marble
片 的 黄油 这 尺寸 的 一个 大理石

1品脱牛奶，3个鸡蛋，少许盐，半杯椰蓉，一小块弹珠大小的黄油

[biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd] [biːt] [ə'gen] .
Beat the yolks of the eggs , add sugar and salt and beat again .
打 这 蛋黄 的 这 鸡蛋 , 添加 糖 和 盐 和 打 再次 .

将蛋黄打散，加入糖和盐，再次打散。

[pʊt][ɪn][ðə; ði]['bʌtə(r)] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['meltɪd] , [mɪlk][ænd; ənd]['kəʊkəˌnʌt] .
Put in the butter which has been melted , milk and cocoanut .
放 在 这 黄油 哪个 有 到过 融化 , 牛奶 和 椰子 .

放入融化的黄油、牛奶和椰丝。

[laɪn] [ə; eɪ] [diːp] [paɪ] - [pleɪt] [wɪð] [paɪ] - [krʌst] [ænd; ənd][pɔː(r)][ɪn][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] .
Line a deep pie - plate with pie - crust and pour in the mixture .
线 一个 深的 馅饼 - 盘子 和 馅饼 - 地壳 和 倒 在 这 混合物 .

在深派盘里铺上派皮，然后倒入混合物。

[beɪk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz] — [ðɪs] [ɪz][nɒt][naɪs] [ɪf] [beɪkt] [tuː] [lɒŋ] .
Bake until it rises — this is not nice if baked too long .
烤 直到 它 上升 — 这 是 不是 好的 如果 烘焙 也 长的 .

烤至膨胀即可——烤过头就不好吃了。

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] [stɪf] [ænd; ənd][pʊt][ɒn][tɒp][ɒv; əv][paɪ] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kuːl] .
Beat the whites of the eggs stiff and put on top of pie when it is cool .
打 这 白人 的 这 鸡蛋 僵硬的 和 放 在 顶部 的 馅饼 什么时候 它 是 凉爽的 .

将蛋白打发至硬性发泡，待派冷却后，将蛋白放在派的顶部。

[set] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][tuː; tə] [braʊn] .
Set in the oven to brown .
放 在 这 烤箱 到 棕色的 .

放入烤箱烤至金黄色。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['krænbəriz] [ˌtuː'tuː][wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]
1 Quart of Cranberries 2 1 / 2 Cupfuls of Water 2 Cupfuls of Sugar
1 夸脱 的 蔓越莓 2 1 / 2 杯 的 水 2 杯 的 糖

1夸脱蔓越莓，2.5杯水，2杯糖

[laɪn] [ə; eɪ] [diːp] [paɪ] - [pleɪt] [wɪð] [krʌst] .
Line a deep pie - plate with crust .
线 一个 深的 馅饼 - 盘子 和 地壳 .

在深派盘里铺上派皮。

[pʊt][ðə; ði] ['krænbəriz] [ɒn][ðə; ði] [stəʊv] , [wɪð] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl]['tendə(r)] ,
Put the cranberries on the stove , with the water , and cook until tender ,
放 这 蔓越莓 在 这 火炉 , 和 这 水 , 和 厨师 直到 投标 ,

将蔓越莓放入炉子上，加入水，煮至软烂。

[ðen] [rʌb] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ]['kʌləndə(r)] .
then rub them through a colander .
然后 擦 他们 通过 一个 滤器 .

然后将它们用漏勺搓揉。

[pʊt][ɪn] [tuː] [skænt]['kʌp,ful][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
Put in two scant cupfuls of sugar , and boil for fifteen minutes .
放 在 二 稀少 杯 的 糖 , 和 熬 为了 十五 分钟 .

加入两小杯糖，煮十五分钟。

[wen] [kuːl] , [pɔː(r)] [ðɪs] ['ɪntuː][ðə; ði] [pleɪt] ,
When cool , pour this into the plate ,
什么时候 凉爽的 , 倒 这 进入 这 盘子 ,

冷却后，将其倒入盘中。

[leɪ] ['nærəʊ] [strɪps] [ɒv; əv][paɪ] - [krʌst] [frɒm; frəm][ðə; ði]['sentə(r)][tuː; tə][ðə; ði]['aʊtə(r)] [edʒ] ,
lay narrow strips of pie - crust from the center to the outer edge ,
躺 狭窄的 条状物 的 馅饼 - 地壳 从 这 中心 到 这 外 边缘 ,

将窄条的派皮从中心铺到外边缘，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] .
and bake in a hot oven .
和 烤 在 一个 热的 烤箱 .

然后在高温烤箱中烘烤。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [swiːt] [kriːm] [waɪt] [ɒv; əv][wʌn] [eg] [ˌtuː'tuː] / [θriː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [və'nɪlə]
1 Cupful of Sweet Cream White of One Egg 2 / 3 Cupful of Sugar 1 Teaspoonful of Vanilla
1 一杯 的 甜的 奶油 白色的 的 一 蛋 2 / 3 一杯 的 糖 1 一茶匙 的 香草

1 杯甜奶油，1 个鸡蛋的蛋白，2/3 杯糖，1 茶匙香草精

[beɪk] [wɪð] [tuː] [krʌsts] .
Bake with two crusts .
烤 和 二 外壳 .

用两层饼皮烘烤。

[biːt] [waɪt] [ɒv; əv] [eg] [tɪl] [stɪf] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][ˈʃʊgə(r)] , [biːt] [əˈgen] ; [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] [kriːm] [ænd; ənd] [ˈfleɪvə(r)] .
Beat white of egg till stiff ; add sugar , beat again ; stir in the cream and flavor .
打 白色的 的 蛋 直到 僵硬的 ; 添加 糖 , 打 再次 ; 搅拌 在 这 奶油 和 味道 .

将蛋清打发至硬性发泡；加入糖，再次打发；拌入奶油和香料。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] [θriː] [egz] [fɔːr] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)][wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt]
1 Pint of Milk 3 Eggs 4 Tablespoonfuls of Sugar 1 / 2 Teaspoonful of Salt
1 品脱 的 牛奶 3 鸡蛋 4 汤匙 的 糖 1 / 2 一茶匙 的 盐

1品脱牛奶，3个鸡蛋，4汤匙糖，1/2茶匙盐

[laɪn] [ə; eɪ] [diːp] [pleɪt] [wɪð] [paɪ] - [krʌst] ,
Line a deep plate with pie - crust ,
线 一个 深的 盘子 和 馅饼 - 地壳 ,

在深盘底部铺上一层派皮，

[ˈrəʊlɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [lɑːdʒ] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [pɪntʃ] [ʌp] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [edʒ] [əˈraʊnd] [ðə; ði] [pleɪt] .
rolling it large enough to pinch up a little edge around the plate .
滚动 它 大的 足够的 到 捏 向上 一个 小的 边缘 大约 这 盘子 .

将面团擀得足够大，以便在盘子周围捏出一个小边。

[biːt] [ðə; ði] [egz] [ˈθʌrəli] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ˈʃʊgə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd] [biːt] [əˈgen] ;
Beat the eggs thoroughly , add sugar and salt , and beat again ;
打 这 鸡蛋 彻底 , 添加 糖 和 盐 , 和 打 再次 ;

将鸡蛋充分打散，加入糖和盐，再打散一次；

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd][stɜː(r)] [wel] .
then add the milk and stir well .
然后 添加 这 牛奶 和 搅拌 出色地 .

然后加入牛奶，搅拌均匀。

[pɔː(r)][ˈɪntuː][ðə; ði] [pleɪt] .
Pour into the plate .
倒 进入 这 盘子 .

倒入盘中。

[beɪk] [ʌnˈtɪl] [ˌaɪ ˈtiː][ˈraɪzɪz] , [ˈbiːɪŋ] [ʃʊə(r)][tuː; tə] [rɪˈmuːv] [frɒm; frəm][ðə; ði][ˈʌv(ə)n][bɪˈfɔː(r)][ˌaɪ ˈtiː] [weɪ] .
Bake until it rises , being sure to remove from the oven before it wheys .
烤 直到 它 上升 , 存在 当然 到 消除 从 这 烤箱 前 它 乳清 .

烤至面团膨胀，注意在面团出乳清之前将其从烤箱中取出。

[greɪt] [ˈəʊvə(r)][ðə; ði] [tɒp] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ˈnʌtmeg] .
Grate over the top a little nutmeg .
格特 超过 这 顶部 一个 小的 肉豆蔻 .

在上面刨少许肉豆蔻粉。

[ðə; ði]['kwɒləti][ɒv; əv][ðə; ði][paɪ] [dɪ'pendz] ['lɑːdʒli] [ɒn][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] .
The quality of the pie depends largely on the baking .
这 质量 的 这 馅饼 取决于 很大程度上 在 这 烘烤 .

馅饼的质量很大程度上取决于烘焙工艺。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['lemən] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn][wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv] [mɪlk] [θriː] [egz] [ˌtuː'tuː]
1 Lemon 1 Cupful of Sugar 1 1 / 2 Cupfuls of Milk 3 Eggs 2
1 柠檬 1 一杯 的 糖 1 1 / 2 杯 的 牛奶 3 鸡蛋 2
['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]
Tablespoonfuls of Flour
汤匙 的 面粉

1个柠檬，1杯糖，1.5杯牛奶，3个鸡蛋，2汤匙面粉

[biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['flaʊə(r)] , [ðə; ði][dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd][ɒv; əv]
Beat the yolks of the eggs , add the flour , the juice and rind of
打 这 蛋黄 的 这 鸡蛋 , 添加 这 面粉 , 这 汁 和 果皮 的
[ðə; ði]['lemən] .
the lemon .
这 柠檬 .

将蛋黄打散，加入面粉、柠檬汁和柠檬皮。

[biːt] [ɔːl] [tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [mɪlk] , [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] ; [biːt] ,
Beat all together , add a little of the milk , and sugar ; beat ,
打 全部 一起 , 添加 一个 小的 的 这 牛奶 , 和 糖 ; 打 ,

将所有材料混合搅拌，加入少许牛奶和糖；继续搅拌，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [rest] [ɒv; əv][ðə; ði] [mɪlk] .
then add the rest of the milk .
然后 添加 这 休息 的 这 牛奶 .

然后加入剩余的牛奶。

[laɪn] [ə; eɪ] [pleɪt] [wɪð] [krʌst] , [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['kʌstəd] ; [pɔː(r)][ɪn] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)]
Line a plate with crust , the same as for custard ; pour in this mixture
线 一个 盘子 和 地壳 , 这 相同的 作为 为了 蛋奶冻 ; 倒 在 这 混合物
[ænd; ənd] [beɪk] ,
and bake ,
和 烤 ,

在盘子上铺一层酥皮，就像做蛋奶冻一样；倒入混合物，然后烘烤。

['biːɪŋ] ['keəf(ə)l] [nɒt] [tuː; tə] [let] [ˌaɪ 'tiː] [weɪ] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dʌn] .
being careful not to let it whey when it is done .
存在 小心 不是 到 让 它 乳清 什么时候 它 是 完毕 .

注意不要让它在完成后产生乳清。

[biːt] [ðə; ði] [waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]
Beat the whites of the eggs to a stiff froth , add two tablespoonfuls of
打 这 白人 的 这 鸡蛋 到 一个 僵硬的 泡沫 , 添加 二 汤匙 的
['ʃʊgə(r)] ,
sugar ,
糖 ,

将蛋白打发至硬性发泡，加入两汤匙糖，

[spred] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] , [ænd; ənd][set][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][tuː; tə] [braʊn] .
spread over the top , and set in the oven to brown .
传播 超过 这 顶部 , 和 放 在 这 烤箱 到 棕色的 .

涂抹在顶部，放入烤箱烤至金黄色。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['krækəz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['reɪzɪnz] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] [wʌn] /
1 1 / 2 Crackers 1 Cupful of Raisins 1 / 2 Cupful of Molasses 1 /
1 1 / 2 饼干 1 一杯 的 葡萄干 1 / 2 一杯 的 糖蜜 1 /
[ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn] / [θriː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [stiːpt] [tiː] [wʌn]
2 Cupful of Sugar 1 / 3 Cupful of Vinegar 1 Cupful of Steeped Tea 1
2 一杯 的 糖 1 / 3 一杯 的 醋 1 一杯 的 浸泡 茶 1

1 1/2 块饼干 1 杯葡萄干 1/2 杯糖蜜 1/2 杯糖 1/3 杯醋 1 杯泡好的茶

[eg] [s'paɪsɪz][ɒv; əv][ɔːl][kaɪndz] ([wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [iːtʃ])
Egg Spices of all kinds (1 / 2 Teaspoonful of each)
蛋 香料 的 全部 种类 (1 / 2 一茶匙 的 每个)

鸡蛋；各种香料（每种1/2茶匙）

[næn]
nan
楠

nan

[θriː]['kʌp,ful][ɒv; əv] ['pʌmpkɪn] ([ðə; ði] [braɪt] ['jeləʊ] [kaɪnd] [prɪ'fɜːd]) [θriː] [egz] [wʌn][wʌn] / [ˌtuː'tuː]
3 Cupfuls of Pumpkin (the bright yellow kind preferred) 3 Eggs 1 1 / 2
3 杯 的 南瓜 (这 明亮的 黄色的 种类 首选) 3 鸡蛋 1 1 / 2
['kʌp,ful][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn]
Cupfuls of Sugar 1
杯 的 糖 1

3 杯南瓜泥（最好是鲜亮的黄色南瓜泥） 3 个鸡蛋 1 1/2 杯糖 1

['hiːpɪŋ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl]
Heaping Tablespoonful of Flour 1 Teaspoonful of Cinnamon 1 / 2 Teaspoonful
堆积 一汤匙 的 面粉 1 一茶匙 的 肉桂 1 / 2 一茶匙
[ɒv; əv] ['nʌtmeg] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv][mɪlk] ,
of Nutmeg 1 Quart of Milk ,
的 肉豆蔻 1 夸脱 的 牛奶 ,

满满一大勺面粉，1茶匙肉桂粉，1/2茶匙肉豆蔻粉，1夸脱牛奶，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt]
a little Salt
一个 小的 盐

少许盐

[bɔɪl] [ðə; ði] ['pʌmpkɪn] [tɪl] ['veri] ['tendə(r)][ænd; ənd] [pres] [θruː] [ə; eɪ]['kʌləndə(r)] .
Boil the pumpkin till very tender and press through a colander .
熬 这 南瓜 直到 非常 投标 和 按 通过 一个 滤器 .

将南瓜煮至非常软烂，然后用漏勺压碎。

[mɪks][ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðə(r)] .
Mix all ingredients together .
混合 全部 原料 一起 .

将所有材料混合在一起。

[laɪn] [tuː] [diːp] [paɪ] - [pleɪts] [wɪð] [ə; eɪ][naɪs] [krʌst] , [ænd; ənd][pɔː(r)][ɪn][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] ,
Line two deep pie - plates with a nice crust , and pour in the mixture ,
线 二 深的 馅饼 - 盘子 和 一个 好的 地壳 , 和 倒 在 这 混合物 ,

在两个深派盘里铺上漂亮的派皮，然后倒入混合物。

[ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [raɪz] .
and bake until they rise .
和 烤 直到 他们 上升 .

烘烤至膨胀即可。

[næn]
nan
楠

nan

[ˌtuːˈtuː][ˈkʌpˌful][ɒv; əv] [stjuːd] [ænd; ənd] [ˈsɪftɪd] [ˈpʌmpkɪn] [ˌtuːˈtuː] [ˈkrækəz] [rəʊld] [faɪn] [ˈbɒstən]
2 Cupfuls of Stewed and Sifted Pumpkin 2 Crackers Rolled Fine Boston
2 杯 的 炖 和 筛过的 南瓜 2 饼干 滚动 美好的 波士顿
[ˈkrækəz] [ɔː(r)][θriː] - [wʌn] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv][ˈʃʊɡə(r)] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt][wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːnfʊl]
Crackers or 3 Uneedas 1 Cupful of Sugar Pinch of Salt 1 / 2 Teaspoonful
饼干 或者 3 - 1 一杯 的 糖 捏 的 盐 1 / 2 一茶匙
[ɒv; əv] [ˈsɪnəmən] [wʌn][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk]
of Cinnamon 1 Pint of Milk
的 肉桂 1 品脱 的 牛奶

2 杯炖煮过筛的南瓜泥，2 片波士顿脆饼干或 3 片尤尼达饼干，1 杯糖，少许盐，1/2 茶匙肉桂粉，1 品脱牛奶

[pɔː(r)][ðə; ði][ˈmɪkstʃə(r)][ˈɪntuː][ə; eɪ] [diːp] [paɪ] - [pleɪt] [laɪnd] [wɪð] [krʌst] ,
Pour the mixture into a deep pie - plate lined with crust ,
倒 这 混合物 进入 一个 深的 馅饼 - 盘子 衬里 和 地壳 ,

将混合物倒入铺有派皮的深派盘中，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [sləʊ] [ˈʌv(ə)n][wʌn][ˈaʊə(r)] .
and bake in a slow oven one hour .
和 烤 在 一个 慢的 烤箱 一 小时 .

用低温烤箱烘烤一小时。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [ˈruːbɑːb] [wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈflaʊə(r)][wʌn] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv][ˈʃʊɡə(r)][wʌn] / [fɔːr]
1 Pint of Rhubarb 1 Tablespoonful of Flour 1 Cupful of Sugar 1 / 4
1 品脱 的 大黄 1 一汤匙 的 面粉 1 一杯 的 糖 1 / 4
[ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈsəʊdə]
Teaspoonful of Soda
一茶匙 的 苏打

1品脱大黄，1汤匙面粉，1杯糖，1/4茶匙小苏打

[rɪˈmuːv] [ðə; ði] [skɪn] , [ænd; ənd] [kʌt] [ˈɪntuː] [smɔːl] [ˈpiːsɪz] [ɪˈnʌf] [ˈruːbɑːb] [tuː; tə] [fɪl] [ə; eɪ][paɪnt] [bəʊl] .
Remove the skin , and cut into small pieces enough rhubarb to fill a pint bowl .
消除 这 皮肤 , 和 切 进入 小的 件 足够的 大黄 到 充满 一个 品脱 碗 .

去皮，切成小块，取足够装满一品脱碗的大黄。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][ˈsəʊdə] , [ænd; ənd][pɔː(r)][ˈəʊvə(r)][ˌaɪ ˈtiː] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)][tuː; tə][ˈkʌvə(r)] .
Add the soda , and pour over it boiling water to cover .
添加 这 苏打 , 和 倒 超过 它 沸腾 水 到 覆盖 .

加入小苏打，然后倒入沸水没过小苏打。

[let] [stænd] [ˌfɪfˈtiːn] [ˈmɪnɪts] [ænd; ənd][pɔː(r)] [ɒf] [ðə; ði][ˈwɔːtə(r)] .
Let stand fifteen minutes and pour off the water .
让 站立 十五 分钟 和 倒 离开 这 水 .

静置十五分钟后倒掉水。

[laɪn] [ə; eɪ] [diːp] [pleɪt] [wɪð] [ə; eɪ] [rɪtʃ] [krʌst] .
Line a deep plate with a rich crust .
线 一个 深的 盘子 和 一个 富有的 地壳 .

在深盘底部铺上一层酥脆的饼皮。

[pʊt] [ɪn][ðə; ði] [ˈruːbɑːb] , [ˈʃʊɡə(r)][ænd; ənd][ˈflaʊə(r)] , [ˈkʌvə(r)] [wɪð] [krʌst] .
Put in the rhubarb , sugar and flour , cover with crust .
放 在 这 大黄 , 糖 和 面粉 , 覆盖 和 地壳 .

放入大黄、糖和面粉，盖上饼皮。

[beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɔ:(r)][hɑ:f][æn; ən]['aʊə(r)] .
Bake twenty minutes or half an hour .
烤 二十 分钟 或者 一半 一个 小时 .

烘烤二十分钟或半小时。

[næn]
nan
楠

nan

[rəʊl][paɪ] [krʌst] ['veri] [θɪn] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntu:] [strɪps] [fɔ:(r)] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] [ænd; ənd] [θri:] ['ɪntʃɪz] [waɪd] .
Roll pie crust very thin and cut into strips four inches long and three inches wide .
卷 馅饼 地壳 非常 薄的 和 切 进入 条状物 四 英寸 长的 和 三 英寸 宽的 .

将派皮擀得很薄，切成四英寸长、三英寸宽的条状。

['əʊvə(r)] [ði:z] [spred] ['dʒeli][ænd; ənd][læp][ðə; ði] [krʌst] ['əʊvə(r)] , ['presɪŋ] ['edʒɪz] [tə'geðə(r)] .
Over these spread jelly and lap the crust over , pressing edges together .
超过 这些 传播 果冻 和 膝 这 地壳 超过 , 紧迫 边缘 一起 .

在上面涂抹果酱，然后将饼皮盖在上面，并将边缘压紧。

[brʌʃ] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] [wɪð] [mɪlk] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʃʊgə(r)] .
Brush over the top with milk and sprinkle over a little sugar .
刷子 超过 这 顶部 和 牛奶 和 撒 超过 一个 小的 糖 .

在表面刷上一层牛奶，再撒上少许糖。

[beɪk] [ˌfɪf'ti:n] ['mɪnɪts] .
Bake fifteen minutes .
烤 十五 分钟 .

烤十五分钟。

[næn]
nan
楠

nan

[ˌtu:'tu:]['kʌpˌful][ɒv; əv] [skwɒʃ] [faɪv] ['teiblˌspu:nful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn]
2 Cupfuls of Squash 5 Tablespoonfuls of Sugar 1
2 杯 的 壁球 5 汤匙 的 糖 1

2 杯南瓜泥 5 汤匙糖 1

['teɪblˌspu:nfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ˌtu:'tu:]['kʌpˌful][ɒv; əv] [mɪlk] [wʌn] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] [graʊnd] ['sɪnəmən]
Tablespoonful of Flour 2 Cupfuls of Milk 1 Teaspoonful of Ground Cinnamon
一汤匙 的 面粉 2 杯 的 牛奶 1 一茶匙 的 地面 肉桂
[wʌn] / [fɔ:r] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv][sɔ:lt][wʌn] [eg]
1 / 4 Teaspoonful of Salt 1 Egg
1 / 4 一茶匙 的 盐 1 蛋

一汤匙面粉，两杯牛奶，一茶匙肉桂粉，四分之一茶匙盐，一个鸡蛋

[peə(r)][ðə; ði] [skwɒʃ] , [bɔɪl] [tɪl] ['tendə(r)] , [ænd; ənd] [sɪft] [θru:] [ə; eɪ]['kʌləndə(r)] .
Pare the squash , boil till tender , and sift through a colander .
削减 这 壁球 , 熬 直到 投标 , 和 筛 通过 一个 滤器 .

将南瓜去皮，煮至软烂，然后用滤网过滤。

[bi:t] [ðə; ði] [eg] , [ˌeɪ di: 'di:]['ʃʊgə(r)] , ['flaʊə(r)] , ['sɪnəmən] [ænd; ənd][sɔ:lt] .
Beat the egg , add sugar , flour , cinnamon and salt .
打 这 蛋 , 添加 糖 , 面粉 , 肉桂 和 盐 .

将鸡蛋打散，加入糖、面粉、肉桂和盐。

[stɜ:(r)] [ði:z] ['ɪntu:][ðə; ði] [skwɒʃ] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [mɪlk] , ['stɜ:rɪŋ] [ɪn] ['sləʊli] .
Stir these into the squash and add the milk , stirring in slowly .
搅拌 这些 进入 这 壁球 和 添加 这 牛奶 , 搅拌 在 缓慢地 .

将这些食材拌入南瓜泥中，然后慢慢加入牛奶并搅拌均匀。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [diːp] [pleɪt] , [laɪk][ə; eɪ] ['kʌstəd] [paɪ] .
Bake in a deep plate , like a custard pie .
烤 在 一个 深的 盘子 , 喜欢 一个 蛋奶冻 馅饼 .

用深盘烘烤，就像烤蛋奶馅饼一样。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [eg] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]
1 Egg 1 / 2 Cupful of Sugar 1 Cupful of Flour 1 / 2 Cupful of
1 蛋 1 / 2 一杯 的 糖 1 一杯 的 面粉 1 / 2 一杯 的
[mɪlk] ([skænt]) [ˌtuː'tuː]
Milk (scant) 2
牛奶 (稀少) 2

1 个鸡蛋，半杯糖，1 杯面粉，半杯牛奶（略少）2

['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][wʌn] ['raʊndɪŋ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][wʌn] /
Tablespoonfuls of Melted Butter 1 Rounding Teaspoonful of Cream of Tartar 1 /
汤匙 的 融化 黄油 1 四舍五入 一茶匙 的 奶油 的 鞑靼 1 /
[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə]
2 Teaspoonful of Soda
2 一茶匙 的 苏打

几汤匙融化的黄油，一满茶匙塔塔粉，半茶匙小苏打

[kriːm] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] ;
Cream butter and sugar together , add the well - beaten egg ;
奶油 黄油 和 糖 一起 , 添加 这 出色地 - 被打败 蛋 ;

将黄油和糖搅打均匀，加入打散的鸡蛋；

[ðen] [ðə; ði] [mɪlk] ['ɪntuː] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [stɜːd] [ðə; ði]['səʊdə][ænd; ənd] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] ;
then the milk into which has been stirred the soda and cream of tartar ;
然后 这 牛奶 进入 哪个 有 到过 搅拌 这 苏打 和 奶油 的 鞑靼 ;

然后将小苏打和塔塔粉搅拌到牛奶中；

[lɑːst][ɒv; əv][ɔːl] , [ðə; ði]['flaʊə(r)] .
last of all , the flour .
最后的 的 全部 , 这 面粉 .

最后是面粉。

[beɪk] [ɪn] [θriː] [raʊnd] ['ʃæləʊ] ['dɪʃɪz] .
Bake in three round shallow dishes .
烤 在 三 圆形的 浅的 菜肴 .

分别用三个圆形浅烤盘烘烤。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] [wʌn] [eg] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [wʌn] ['hiːpɪŋ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ˌtuː'tuː]
1 Cupful of Milk 1 Egg A Little Salt 1 Heaping Tablespoonful of Flour 2
1 一杯 的 牛奶 1 蛋 一个 小的 盐 1 堆积 一汤匙 的 面粉 2
['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [və'nɪlə]
Tablespoonfuls of Sugar 1 / 2 Teaspoonful of Vanilla
汤匙 的 糖 1 / 2 一茶匙 的 香草

1 杯牛奶，1 个鸡蛋，少许盐，1 大勺面粉，2 大勺糖，1/2 茶匙香草精

[pʊt] [ðə; ði] [mɪlk] [ɒn] [ðə; ði] [stəʊv] [tuː; tə] [hiːt] .
Put the milk on the stove to heat .
放 这 牛奶 在 这 火炉 到 热 .

把牛奶放在炉子上加热。

[pʊt][ðə; ði][ˈʃʊgə(r)] , [ˈflaʊə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][ˈɪntuː][ðə; ði] [wel] - [ˈbiːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd][stɜː(r)][ˈɪntuː][ðə; ði]
Put the sugar , flour and salt into the well - beaten egg and stir into the
放 这 糖 , 面粉 和 盐 进入 这 出色地 - 被打败 蛋 和 搅拌 进入 这
[mɪlk] [wen] [ˈbɔɪlɪŋ] .
milk when boiling .
牛奶 什么时候 沸腾 .

将糖、面粉和盐放入打散的鸡蛋中，煮沸后倒入牛奶中搅拌均匀。

[wen] [kuːl] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd] [spred] [bɪˈtwiːn] [ðə; ði] [ˈleɪəz] [ɒv; əv] [keɪk] .
When cool , add vanilla and spread between the layers of cake .
什么时候 凉爽的 , 添加 香草 和 传播 之间 这 层 的 蛋糕 .

冷却后，加入香草精并涂抹在蛋糕层之间。

[næn]
nan
楠

nan

[næn]
nan
楠

nan

[ˈkʌvə(r)][ðə; ði] [ˈæplz] [wɪð] [ˈwɔːtə(r)][ænd; ənd][bɔɪl] [ʌnˈtɪl] [ˈtendə(r)] .
Cover the apples with water and boil until tender .
覆盖 这 苹果 和 水 和 熬 直到 投标 .

将苹果放入沸水中煮至软烂。

[streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [ˈflænl] [bæg] .
Strain through a flannel bag .
拉紧 通过 一个 绒布 包 .

用法兰绒袋过滤。

[bɔɪl] [ðə; ði][dʒuːs] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] .
Boil the juice twenty minutes .
熬 这 汁 二十 分钟 .

将果汁煮沸二十分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [seɪm] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)] , [paɪnt][fɔː(r); fə(r)][paɪnt] , [ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] [ˈmɪnɪts] .
Add the same amount of sugar , pint for pint , and cook five minutes .
添加 这 相同的 数量 的 糖 , 品脱 为了 品脱 , 和 厨师 五 分钟 .

加入等量的糖，一品脱一品脱，煮五分钟。

[pɔː(r)][ˈɪntuː] [ˈtʌmbləz] , [ænd; ənd] [wen] [kəʊld] , [ˈkʌvə(r)] [wɪð] [ˈpærəfɪn] .
Pour into tumblers , and when cold , cover with paraffine .
倒 进入 玻璃杯 , 和 什么时候 寒冷的 , 覆盖 和 石蜡 .

倒入玻璃杯中，冷却后，用石蜡覆盖。

[næn]
nan
楠

nan

[dɪˈvaɪd][ænd; ənd] [siːd] [æz; əz] [ˈmeni] [ˈɒrɪndʒɪz] [æz; əz] [dɪˈzaɪəd] .
Divide and seed as many oranges as desired .
划分 和 种子 作为 许多 橙子 作为 想要的 .

将橙子切块并去籽，数量随意。

[slaɪs] [θɪn] , [ðə; ði] [pʌlp] [ænd; ənd] [skɪn] [təˈgeðə(r)] .
Slice thin , the pulp and skin together .
片 薄的 , 这 纸浆 和 皮肤 一起 .

切成薄片，果肉和果皮一起切开。

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [iːtʃ] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˈɒrɪndʒɪz] [wʌn] [ˈlemən] , [slaɪst] [θɪn] , [ænd; ənd] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kəʊld] [ˈwɔːtə(r)] .

Add to each pound of oranges one lemon , sliced thin , and one quart of cold water .

添加 到 每个 磅 的 橙子 一 柠檬 ， 切片 薄的 ， 和 一 夸脱 的 寒冷的 水 .

每磅橙子加入一个切成薄片的柠檬和一夸脱冷水。

[let] [ɔːl] [stænd] [ˈtwenti] - [fɔː(r)] [ˈaʊəz] ; [ðen] [kʊk] [ʌnˈtɪl] [ˈtendə(r)] , [wɪð] [ðə; ði] [seɪm] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv] [ˈʃʊgə(r)] .

Let all stand twenty - four hours ; then cook until tender , with the same amount of sugar .

让 全部 站立 二十 - 四 小时 ; 然后 厨师 直到 投标 ， 和 这 相同的 数量 的 糖 .

静置24小时；然后加入等量的糖，煮至软烂。

[næn]

nan

楠

nan

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [ˈtʃeriz] [wʌn] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [ˈʃʊgə(r)] [wʌn] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [ˈwɔːtə(r)]

1 Quart of Cherries 1 Cupful of Sugar 1 Cupful of Water

1 夸脱 的 樱桃 1 一杯 的 糖 1 一杯 的 水

1夸脱樱桃，1杯糖，1杯水

[pɪk] [ˈəʊvə(r)] [ænd; ənd] [wɒʃ] [ðə; ði] [ˈtʃeriz] .

Pick over and wash the cherries .

挑选 超过 和 洗 这 樱桃 .

挑选并清洗樱桃。

[ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [tuː; tə] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [sɔːs] , [kæn; kən] [ðem; ðəm] [həʊl] ;

If they are to be used for sauce , can them whole ;

如果 他们 是 到 是 用过的 为了 酱 ， 能 他们 所有的 ;

如果要用作酱料，请整颗装罐；

[ɪf] [tuː; tə] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [paɪz] [ænd; ənd] [ˈpʊdɪŋz] , [rɪˈmuːv] [stəʊnz] [ænd; ənd] [juːz] [les] [ˈwɔːtə(r)] ,

if to be used for pies and puddings , remove stones and use less water ,

如果 到 是 用过的 为了 馅饼 和 布丁 ， 消除 石头 和 使用 较少的 水 ，

如果用于制作馅饼和布丁，请去除石子并减少用水量。

[æz; əz] [ðeə(r)] [wɪl] [biː; bi] [dʒuːs] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [kʊk] [ðem; ðəm] [ɪn] .

as there will be juice enough to cook them in .

作为 那里 将要 是 汁 足够的 到 厨师 他们 在 .

因为汁水足够把它们煮熟。

[kʊk] [ʌnˈtɪl] [ˈtendə(r)] [ænd; ənd] [siːl] [wen] [ˈbɔɪlɪŋ] [hɒt] .

Cook until tender and seal when boiling hot .

厨师 直到 投标 和 海豹 什么时候 沸腾 热的 .

煮至软烂，趁热煎至表面金黄。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

母亲过去常做的菜：一系列古(Things Mother Used to Make A Collection of)

[næn]
nan
楠

nan

[fɔːr] [paʊndz] [ɒv; əv] ['tʃeriz] [fɔːr] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [θriː] ['ɒrɪndʒɪz] [wʌn] ['lemən]
4 Pounds of Cherries 4 Pounds of Sugar 3 Oranges 1 Lemon
4 英镑 的 樱桃 4 英镑 的 糖 3 橙子 1 柠檬

4磅樱桃，4磅糖，3个橙子，1个柠檬

[wɒʃ] [ænd; ənd] [stəʊn] [ðə; ði] ['tʃeriz] .
Wash and stone the cherries .
洗 和 石头 这 樱桃 .

将樱桃洗净去核。

[wɒʃ] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [siːdz] [frɒm; frəm] ['ɒrɪndʒɪz] [ænd; ənd] ['lemən] .
Wash and remove seeds from oranges and lemon .
洗 和 消除 种子 从 橙子 和 柠檬 .

将橙子和柠檬洗净，去除籽。

[pʊt] [ðem; ðəm] [θruː] [ðə; ði] [miːt] - ['graɪndə(r)] [ɔː(r)] [tʃɒp] [faɪn] .
Put them through the meat - grinder or chop fine .
放 他们 通过 这 肉 - 磨床 或者 劈 美好的 .

用绞肉机绞碎或切碎。

[kʊk] [ɔːl] [tə'geðə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [θɪk] .
Cook all together twenty minutes , or until thick .
厨师 全部 一起 二十 分钟 , 或者 直到 厚的 .

将所有食材一起煮20分钟，或煮至浓稠即可。

[pʊt] ['ɪntuː] ['tʌmbləz] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] ['pærəfɪn] .
Put into tumblers and cover with paraffine .
放 进入 玻璃杯 和 覆盖 和 石蜡 .

放入玻璃杯中，并用石蜡覆盖。

[næn]
nan
楠

nan

[fɔːr] [paʊndz] [ɒv; əv] ['sɪtrən] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [θriː] [gɪlz] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [θriː] ['lemənz]
4 Pounds of Citron 3 Pounds of Sugar 3 Gills of Water 3 Lemons
4 英镑 的 香橼 3 英镑 的 糖 3 鳃 的 水 3 柠檬

4磅香橼，3磅糖，3吉尔水，3个柠檬

[peə(r)] [ðə; ði] ['sɪtrən] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [wʌn] [ɪntʃ] [skweə(r)] .
Pare the citron and cut into pieces one inch square .
削减 这 香橼 和 切 进入 件 一 英寸 正方形 .

将香橼去皮，切成一英寸见方的小块。

['kʌvə(r)] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , ['ædɪŋ] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
Cover with cold water , adding a pinch of salt .
覆盖 和 寒冷的 水 , 添加 一个 捏 的 盐 .

用冷水浸没，并加入一小撮盐。

[nekst] [deɪ] [θrəʊ] [ɒf] [ðɪs] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [freʃ] ['wɔːtə(r)] ,
Next day throw off this water and cover with fresh water ,
下一个 天 扔 离开 这 水 和 覆盖 和 新鲜的 水 ,

第二天把这些水倒掉，再用清水覆盖。

[ðɪs] [taɪm] ['ædɪŋ] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv]['æləm] .
this time adding a pinch of alum .
这 时间 添加 一个 捏 的 明矾 .

这次加了一小撮明矾。

[slaɪs] [ðə; ði] ['lemənz] , [rɪ'muːvɪŋ] ['evri] [siːd] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
Slice the lemons , removing every seed , and boil until tender .
片 这 柠檬 , 移除 每一个 种子 , 和 熬 直到 投标 .

将柠檬切片，去除所有籽，煮至软烂。

[bɔɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)][tə'geðə(r)] , [skɪm] , [ðen] [pʊt] ['ɪntuː][ðə; ði] ['sɪrəp] ['sɪtrən] [ænd; ənd] ['lemən] .
Boil the sugar and water together , skim , then put into the syrup citron and lemon .
熬 这 糖 和 水 一起 , 撇去 , 然后 放 进入 这 糖浆 香橼 和 柠檬 .

将糖和水一起煮沸，撇去浮沫，然后放入糖浆、香橼和柠檬。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [lʊks] [rɪtʃ] [ænd; ənd] [træns'pærənt] .
Boil until it looks rich and transparent .
熬 直到 它 看起来 富有的 和 透明的 .

煮至汤汁浓稠透明即可。

[skɪm] [aʊt] [ðə; ði] [fruːt] ['ɪntuː][dʒ'ɑːz][ɔː(r)] ['tʌmbləz] , [bɔɪl] [daʊn] [ðə; ði] ['sɪrəp] [fɔː(r); fə(r)] [ten] [ɔː(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ,
Skim out the fruit into jars or tumblers , boil down the syrup for ten or fifteen minutes ,
撇去 出去 这 水果 进入 罐子 或者 玻璃杯 , 熬 向下 这 糖浆 为了 十 或者 十五 分钟 ,

将果肉捞出放入罐子或玻璃杯中，将糖浆熬煮10到15分钟，

[ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [fruːt] .
and pour over the fruit .
和 倒 超过 这 水果 .

然后淋在水果上。

[ɪf] [dʒ'ɑːz][ɑː(r); ə(r)] [juːst] , [fɪl] [tuː; tə][ðə; ði] [brɪm] [ænd; ənd] [siːl] [waɪl] [hɒt] .
If jars are used , fill to the brim and seal while hot .
如果 罐子 是 用过的 , 充满 到 这 帽檐 和 海豹 尽管 热的 .

如果使用罐子，请装满并趁热密封。

[ðɪs] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] ['sʌmə(r)] [frɒm; frəm] ['wɔːtəmelən] - [raɪnd] .
This can be made in the summer from watermelon - rind .
这 能 是 制成 在 这 夏天 从 西瓜 - 果皮 .

夏天可以用西瓜皮做成。

[kʌt] [ɒf] [ɔːl] [ðə; ði] [pɪŋk] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['melən] , [peə(r)] , [ænd; ənd] [prɪ'peə(r)] [æz; əz] [juː; jʊ] [wʊd] ['sɪtrən] .
Cut off all the pink of the melon , pare , and prepare as you would citron .
切 离开 全部 这 粉色的 的 这 瓜 , 削减 , 和 准备 作为 你 会 香橼 .

切掉甜瓜的所有粉红色部分，削皮，然后像处理香橼一样进行处理。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['riːəli] ['veri] [naɪs] .
It is really very nice .
它 是 真的 非常 好的 .

真的很不错。

[næn]
nan
楠

nan

[pɪk] ['kʌrənts] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [stemz] [ænd; ənd] [wɒʃ] [kliːn] .
Pick currants from the stems and wash clean .
挑选 醋栗 从 这 茎 和 洗 干净的 .

将醋栗从茎上摘下并洗净。

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['ket(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] .
Put them into a kettle with a very little water and cook for ten minutes .
放 他们 进入 一个 壶 和 一个 非常 小的 水 和 厨师 为了 十 分钟 .

将它们放入装有少量水的烧水壶中，煮十分钟。

[streɪn] [θruː] [ə; eɪ] ['flænl] [bæg] .
Strain through a flannel bag .
拉紧 通过 一个 绒布 包 .

用法兰绒袋过滤。

[juːz] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [dʒuːs] [tuː; tə] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .
Use one pint of juice to one pint of sugar .
使用 一 品脱 的 汁 到 一 品脱 的 糖 .

一品脱果汁配一品脱糖。

[bɔɪl] [ðə; ði] [dʒuːs] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Boil the juice fifteen minutes , add sugar and boil five minutes .
熬 这 汁 十五 分钟 , 添加 糖 和 熬 五 分钟 .

将果汁煮沸十五分钟，加入糖再煮沸五分钟。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] ['tʌmbləz] [ɔː(r)] ['dʒeli] [məʊldz] , [ænd; ənd] [wen] [kəʊld] ['kʌvə(r)] [wɪð] ['pærəfɪn] .
Pour into tumblers or jelly moulds , and when cold cover with paraffine .
倒 进入 玻璃杯 或者 果冻 模具 , 和 什么时候 寒冷的 覆盖 和 石蜡 .

倒入玻璃杯或果冻模具中，冷却后用石蜡覆盖。

[næn]
nan
楠

nan

[faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv] ['kʌrənts] [fɔːr] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] [fɔːr] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] [fɔːr] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [kləʊvz]
5 Pounds of Currants 4 Pounds of Sugar 1 Pint of Vinegar 4 Teaspoonfuls of Cinnamon 4 Teaspoonfuls of Cloves
5 英镑 的 醋栗 4 英镑 的 糖 1 品脱 的 醋 4 茶匙 的 肉桂 4 茶匙 的 丁香

5磅葡萄干，4磅糖，1品脱醋，4茶匙肉桂粉，4茶匙丁香粉

[bɔɪl] ['sləʊli] [tuː] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] ['aʊəz] .
Boil slowly two and a half hours .
熬 缓慢地 二 和 一个 一半 小时 .

慢火煮两个半小时。

[taɪ] [ðə; ði] [s'paɪsɪz] [ɪn] [ə; eɪ] [klɒθ] [bɪ'fɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] .
Tie the spices in a cloth before boiling .
领带 这 香料 在 一个 布 前 沸腾 .

将香料用布包好后再煮。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['krænbəriz] [θriː][wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]
1 Quart of Cranberries 3 1 / 2 Cupfuls of Sugar
1 夸脱 的 蔓越莓 3 1 / 2 杯 的 糖

1夸脱蔓越莓，3又1/2杯糖

[pʊt][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['krænbəriz] [ɒn][ðə; ði] [stəʊv] , [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvə(r)] .
Put one quart of cranberries on the stove , with cold water enough to cover .
放 一 夸脱 的 蔓越莓 在 这 火炉 , 和 寒冷的 水 足够的 到 覆盖 .

将一夸脱蔓越莓放在炉子上，加入足够的冷水没过蔓越莓。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
Boil until tender .
熬 直到 投标 .

煮至软烂。

[streɪn] [θruː] [ə; eɪ]['kʌləndə(r)] .
Strain through a colander .
拉紧 通过 一个 滤器 .

用滤网过滤。

[tuː; tə] [ðɪs] [fɔː(r)]['kʌp,ful][ɒv; əv][dʒuːs][ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf]['kʌp,ful][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
To this four cupfuls of juice add three and a half cupfuls of sugar .
到 这 四 杯 的 汁 添加 三 和 一个 一半 杯 的 糖 .

将这四杯果汁加入三杯半糖中。

[bɔɪl] , ['twenti] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [tɜːn] ['ɪntuː][ə; eɪ] [məʊld] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [wet] [wɪð] [kəʊld]
Boil , twenty minutes and turn into a mould which has been wet with cold
熬 , 二十 分钟 和 转动 进入 一个 模具 哪个 有 到过 湿的 和 寒冷的
['wɔːtə(r)] .
water .
水 .

煮沸二十分钟后，倒入用冷水润湿的模具中。

[næn]
nan
楠

nan

[faɪv][paɪnts][ɒv; əv] [greɪps] [eit]['kʌp,ful][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] [ɒv; əv] ['reɪzɪnz] [ˌtuː'tuː]
5 Pints of Grapes 8 Cupfuls of Sugar 1 / 2 Pound of Raisins 2
5 品脱 的 葡萄 8 杯 的 糖 1 / 2 磅 的 葡萄干 2
['ɒrɪndʒɪz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [nʌt] [miːts]
Oranges 1 Cupful of Nut Meats
橙子 1 一杯 的 坚果 肉类

5品脱葡萄，8杯糖，半磅葡萄干，2个橙子，1杯坚果仁

[pɪk] [ðə; ði] [greɪps] [frɒm; frəm][ðə; ði] [stemz] , [wɒʃ] , [ænd; ənd] ['seprət] [ðə; ði] [pʌlps] [frɒm; frəm][ðə; ði]
Pick the grapes from the stems , wash , and separate the pulps from the
挑选 这 葡萄 从 这 茎 , 洗 , 和 分离 这 纸浆 从 这
[skɪnz] .
skins .
皮肤 .

将葡萄从梗上摘下，洗净，然后将果肉与果皮分离。

[stjuː] [ðə; ði] [pʌlps] [ænd; ənd] [pres] [θruː] [ə; eɪ]['kʌləndə(r)] .
Stew the pulps and press through a colander .
炖 这 纸浆 和 按 通过 一个 滤器 .

将果肉炖煮后用滤网压碎。

[pʊt] [ðə; ði] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] ['ɒrɪndʒɪz] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['graɪndə(r)] , ['ɑːftə(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [siːdz] .
Put the raisins and oranges through the meat grinder , after removing seeds .
放 这 葡萄干 和 橙子 通过 这 肉 磨床 , 后 移除 种子 .

将葡萄干和橙子去籽后，放入绞肉机绞碎。

[kʊk] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [ɪk'sept] [ðə; ði] [nʌts] .
Cook all together except the nuts .
厨师 全部 一起 除了 这 坚果 .

除了坚果以外，所有食材一起煮。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðiːz] [ə'baʊt] [ten] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [frɒm; frəm] ['faɪə(r)] .
Add these about ten minutes before removing from fire .
添加 这些 关于 十 分钟 前 移除 从 火 .

在离火前约十分钟加入这些配料。

[pʊt] ['ɪntuː] ['glɑːsɪz] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] ['pærəfɪn] .
Put into glasses and cover with paraffine .
放 进入 眼镜 和 覆盖 和 石蜡 .

放入玻璃杯中，用石蜡覆盖。

[ðɪs] [meɪks] [ɪ'lev(ə)n] ['glɑːsɪz] .
This makes eleven glasses .
这 制作 十一 眼镜 .

这样就制成了十一杯。

[næn]
nan
楠

nan

[wen] ['meɪkɪŋ] [greɪp] - [dʒuːs] , [juːz] [ðə; ði] [greɪp] [wɪtʃ] [ɪz] [left] ['ɑːftə(r)] ['streɪnɪŋ] , [fɔː(r); fə(r)] ['mɑːməleɪd] .
When making grape - juice , use the grape which is left after straining , for marmalade .
什么时候 制作 葡萄 - 汁 , 使用 这 葡萄 哪个 是 左边 后 紧张 , 为了 果酱 .

制作葡萄汁时，将过滤后剩下的葡萄用来做果酱。

[pres] [θruː] [ə; eɪ] ['kʌləndə(r)] , ['meʒə(r)] [ænd; ənd] [juːz] [ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .
Press through a colander , measure and use the same amount of sugar .
按 通过 一个 滤器 , 措施 和 使用 这 相同的 数量 的 糖 .

将糖压入滤网，称量并使用等量的糖。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] ['tʌmbləz] .
Cook until it thickens and put into tumblers .
厨师 直到 它 增厚 和 放 进入 玻璃杯 .

煮至浓稠后倒入玻璃杯中。

[wen] [kəʊld] , ['kʌvə(r)] [wɪð] ['pærəfɪn] .
When cold , cover with paraffine .
什么时候 寒冷的 , 覆盖 和 石蜡 .

冷却后，用石蜡覆盖。

[næn]
nan
楠

nan

[pɪk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [stemz] [ænd; ənd] [wɒʃ] [ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [greɪps] [dɪ'zaɪəd] .
Pick from the stems and wash the amount of grapes desired .
挑选 从 这 茎 和 洗 这 数量 的 葡萄 想要的 .

将葡萄从茎上摘下，清洗所需数量的葡萄。

[skwiːz] [ðə; ði] [pʌlps] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [skɪnz] .
Squeeze the pulps from the skins .
挤 这 纸浆 从 这 皮肤 .

将果肉从果皮中挤出。

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['ket(ə)l] [wɪð] ['veri] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [siːdz] ['luːs(ə)n] .
Put into a kettle with very little water and boil until the seeds loosen .
放 进入 一个 壶 和 非常 小的 水 和 熬 直到 这 种子 松开 .

将种子放入锅中，加入少量水，煮至种子松散即可。

[pres] [θruː] [ə; eɪ] ['kʌləndə(r)] .
Press through a colander .
按 通过 一个 滤器 .

用漏勺压实。

[pʊt] [ðɪs] [wɪð] [skɪnz] , [weɪ] , [ænd; ənd] [juːz] [θriː] - [fɔːθ] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊɡə(r)] ,
Put this with skins , weigh , and use three - fourths of a pound of sugar ,
放 这 和 皮肤 , 称重 , 和 使用 三 - 第四部分 的 一个 磅 的 糖 ,

将这些与果皮一起放入锅中，称重，然后使用四分之三磅的糖。

[fɔː(r); fə(r)] ['evri] [paʊnd] [ɒv; əv] [fruːt] .
for every pound of fruit .
为了 每一个 磅 的 水果 .

每磅水果。

[kʊk] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [skɪnz] [ɑː(r); ə(r)] ['tendə(r)] , ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [ə'baʊt] [æn; ən] ['aʊə(r)] .
Cook all together until the skins are tender , usually about an hour .
厨师 全部 一起 直到 这 皮肤 是 投标 , 通常 关于 一个 小时 .

将所有食材一起煮至表皮软烂，通常需要大约一个小时。

[siːl] [ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] .
Seal in glass jars .
海豹 在 玻璃 罐子 .

密封于玻璃罐中。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['greɪpfruːt] [wʌn] [həʊl] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] [ɒv; əv] [tuː] ['ɒrɪndʒɪz] [wʌn] [həʊl] ['lemən] [dʒuːs] [ɒv; əv] [tuː] ['lemənz]
1 Grapefruit 1 Whole Orange Juice of Two Oranges 1 Whole Lemon Juice of Two Lemons
1 柚子 1 所有的 橙子 汁 的 二 橙子 1 所有的 柠檬 汁 的 二 柠檬

1个西柚，1个橙子，2个橙子的汁，1个柠檬，2个柠檬的汁

[tʃɒp] [fruːt] [faɪn] [ɔː(r)] [pʊt] [θruː] [ðə; ði] ['graɪndə(r)] .
Chop fruit fine or put through the grinder .
劈 水果 美好的 或者 放 通过 这 磨床 .

将水果切碎或用研磨机研磨。

['meʒə(r)] [ænd; ənd] [pʊt] [θriː] [taɪmz] [ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .
Measure and put three times the amount of water .
措施 和 放 三 时代 这 数量 的 水 .

量取并加入三倍量的水。

[let] [ðɪs] [stænd] [tɪl] [ðə; ði] [nekst] [deɪ] .
Let this stand till the next day .
让 这 站立 直到 这 下一个 天 .

就让它保持原样，留到第二天。

[bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] .
Boil ten minutes .
熬 十 分钟 .

煮沸十分钟。

[stænd] [ə'gen] [tɪl] [ðə; ði][nekst] [deɪ] .
Stand again till the next day .
站立 再次 直到 这 下一个 天 .

第二天再站起来。

['meʒə(r)] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]['iːkwəl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
Measure and add equal amount of sugar .
措施 和 添加 平等的 数量 的 糖 .

称量并加入等量的糖。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][dʒel] .
Boil until it jells .
熬 直到 它 果冻 .

煮至凝固。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] [ɪ'lev(ə)n][ɔː(r)] [twelv] ['tʌmbləfulz] .
This will make eleven or twelve tumblerfuls .
这 将要 制作 十一 或者 十二 满满几杯 .

这样可以倒出十一到十二杯。

[pɔː(r)]['ɪntuː] ['glɑːsɪz] [waɪl] [wɔːm] .
Pour into glasses while warm .
倒 进入 眼镜 尽管 温暖的 .

趁热倒入杯中。

[wen] [kəʊld] , [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ə; eɪ] [θɪn] ['kəʊtɪŋ] [ɒv; əv] ['pærəfɪn] .
When cold , pour over a thin coating of paraffine .
什么时候 寒冷的 , 倒 超过 一个 薄的 涂层 的 石蜡 .

冷却后，淋上一层薄薄的石蜡。

[næn]
nan
楠

nan

[wen] [prɪ'zɜːrv] ['piːtʃɪz] [ɔː(r)] [kwɪns] , [waɪp] [ðem; ðəm] ['veri] [kliːn] [bɪ'fɔː(r)] ['peərɪŋ] , [ænd; ənd]
When preserving peaches or quinces , wipe them very clean before paring , and
什么时候 保存 桃子 或者 榅桲 , 擦拭 他们 非常 干净的 前 削皮 , 和
[seɪv] [ðə; ði] [skɪnz] [fɔː(r); fə(r)] ['mɑːməleɪd] .
save the skins for marmalade .
节省 这 皮肤 为了 果酱 .

保存桃子或榅桲时，削皮前要擦干净，果皮可以留着做果酱。

[kʊk] [ɪn]['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvə(r)] [wel] [ænd; ənd] , [wen] ['tendə(r)] , [pres] [θruː] [ə; eɪ]
Cook in water enough to cover well and , when tender , press through a
厨师 在 水 足够的 到 覆盖 出色地 和 , 什么时候 投标 , 按 通过 一个
['kʌləndə(r)] .
colander .
滤器 .

加水煮至完全没过食材，煮软后用漏勺压过。

['meʒə(r)] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
Measure , and add the same amount of sugar .
措施 , 和 添加 这 相同的 数量 的 糖 .

量取等量的糖，然后加入。

[bɔɪl] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] .
Boil half an hour , or until it thickens .
熬 一半 一个 小时 , 或者 直到 它 增厚 .

煮半小时，或直至汤汁浓稠。

[pʊt] ['ɪntuː] ['tʌmbləz] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] ['pærəfɪn] .
Put into tumblers and cover with paraffine .
放 进入 玻璃杯 和 覆盖 和 石蜡 .

放入玻璃杯中，并用石蜡覆盖。

[ðɪs] [ɪz] [naɪs] [fɔː(r); fə(r)] [skuːl] ['sænwɪtʃz] , [ɔː(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['fɪlɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['wɒʃɪŋtən] [paɪ] [ɔː(r)] [kwiːnz] ['pʊdɪŋ] .
This is nice for school sandwiches , or for filling for Washington pie or queen's pudding .
这 是 好的 为了 学校 三明治 , 或者 为了 填充 为了 华盛顿 馅饼 或者 女王的 布丁 .

这种食材很适合做学校三明治，或者做华盛顿派或女王布丁的馅料。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['piːtʃɪz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ˌtuː'tuː] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)]
1 Quart of Peaches 1 Cupful of Sugar 2 Cupfuls of Water
1 夸脱 的 桃子 1 一杯 的 糖 2 杯 的 水

1夸脱桃子，1杯糖，2杯水

[biː; bi] [ʃʊə(r)] [tuː; tə] [hæv; həv] [ðə; ði] [dʒ'ɑːz] ['pɜːfɪktli] [kliːn] [ænd; ənd] [wɔːm] .
Be sure to have the jars perfectly clean and warm .
是 当然 到 有 这 罐子 完美 干净的 和 温暖的 .

务必确保罐子完全干净且温热。

[glɑːs] ['kʌvəz] [ɑː(r); ə(r)] ['ɔːlweɪz] ['prefrəb(ə)l] .
Glass covers are always preferable .
玻璃 封面 是 总是 优选 .

玻璃盖板总是更可取的。

[meɪk] [ə; eɪ] ['sɪrəp] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] .
Make a syrup of the sugar and water .
制作 一个 糖浆 的 这 糖 和 水 .

用糖和水熬制糖浆。

[bɔɪl] [ðɪs] [hɑːd] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Boil this hard for five minutes .
熬 这 难的 为了 五 分钟 .

用沸水煮五分钟。

[set] [bæk] [ɒn] [ðə; ði] [stəʊv] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] ['set(ə)l] , [ðen] [skɪm] ['veri] ['θʌrəli] .
Set back on the stove and let it settle , then skim very thoroughly .
放 后退 在 这 火炉 和 让 它 定居 , 然后 撇去 非常 彻底 .

放回炉子上静置片刻，然后彻底撇去浮沫。

[peə(r)] , [kʌt] [ɪn] [hɑːf] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [stəʊnz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['piːtʃɪz] .
Pare , cut in half , and remove the stones from the peaches .
削减 , 切 在 一半 , 和 消除 这 石头 从 这 桃子 .

将桃子削皮、切成两半，并去除桃核。

[wen] [ðə; ði] ['sɪrəp] ['kɒmz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [pʊt] [ɪn] [ɪ'nʌf] ['piːtʃɪz] [tuː; tə] [fɪl] [jɔː(r); jə(r)] [dʒɑː(r)] ,
When the syrup comes to a boil , put in enough peaches to fill your jar ,
什么时候 这 糖浆 来 到 一个 熬 , 放 在 足够的 桃子 到 充满 你的 罐 ,

糖浆煮沸后，放入足够的桃子装满罐子。

[wɒt'evə(r)] [ðə; ði] [saɪz] .
whatever the size .
任何 这 尺寸 .

无论大小。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [pɪəs] [wɪð] [ə; eɪ] [wɪsp] .
Boil until tender enough to pierce with a wisp .
熬 直到 投标 足够的 到 刺穿 和 一个 烟雾 .

煮至可以用细针刺穿的程度即可。

[teɪk] [ðə; ði] [fruːt] [aʊt] ['keəfəli] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [ðə; ði] [dʒɑː(r)] .
Take the fruit out carefully with a spoon and place in the jar .
拿 这 水果 出去 小心 和 一个 勺子 和 地方 在 这 罐 .

用勺子小心地将水果取出，放入罐子里。

[fɪl] [ðə; ði] [dʒɑː(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['sɪrəp] ,
Fill the jar with the boiling syrup ,
充满 这 罐 和 这 沸腾 糖浆 ,

将沸腾的糖浆倒入罐中，

['biːɪŋ] ['keəf(ə)l] ['ɔːlweɪz] [tuː; tə] [kænt] [ðə; ði] [dʒɑː(r)] [æz; əz] [juː; jʊ] [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] .
being careful always to cant the jar as you pour it in .
存在 小心 总是 到 不能 这 罐 作为 你 倒 它 在 .

倒入液体时要小心，始终倾斜罐子。

[ɪf] [juː; jʊ] [duː; də] [ðɪs] , [ðə; ði] [dʒɑː(r)] [wɪl] ['nevə(r)] [kræk] ,
If you do this , the jar will never crack ,
如果 你 做 这 , 这 罐 将要 绝不 裂缝 ,

如果你这样做，罐子就不会裂开。

[æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['laɪkli] [tuː; tə] [duː; də] [ɪf] [held] ['pɜːfɪktli] [streɪt] [ɔː(r)] ['ʌpraɪt] .
as it is likely to do if held perfectly straight or upright .
作为 它 是 可能 到 做 如果 握住 完美 直的 或者 直立 .

如果保持笔直或竖直放置，它很可能会这样。

['ɔːlweɪz] [rʌn] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dʒɑː(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['sɪlvə(r)] [naɪf] ,
Always run around the inside of the jar with a silver knife ,
总是 跑步 大约 这 里面 的 这 罐 和 一个 银 刀 ,

用银刀沿着罐子内壁划一圈。

[ænd; ənd] [juː; jʊ] [wɪl] [hæv; həv] [nəʊ] ['trʌb(ə)l] [ɪn] ['kiːpɪŋ] [fruːt] .
and you will have no trouble in keeping fruit .
和 你 将要 有 不 麻烦 在 保持 水果 .

这样你就不会遇到水果保鲜方面的问题。

[siːl] [waɪl] [hɒt] .
Seal while hot .
海豹 尽管 热的 .

趁热密封。

[ðə; ði] ['piːtʃɪz] [meɪ] [biː; bi] [kænd] [həʊl] , [ɪf] [prɪ'fɜːd] .
The peaches may be canned whole , if preferred .
这 桃子 可能 是 罐装 所有的 , 如果 首选 .

如果喜欢，可以将桃子整个装罐。

[næn]
nan
楠

nan

[fɔːr] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊɡə(r)][wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['vɪnɪɡə(r)][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kləʊvz] [wʌn]
4 Pounds of Sugar 1 Pint of Vinegar 1 Tablespoonful of Cloves 1
4 英镑 的 糖 1 品脱 的 醋 1 一汤匙 的 丁香 1
['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ɔːlspaɪs] [stɪk] [ɒv; əv] ['sɪnəmən]
Tablespoonful of Allspice Stick of Cinnamon
一汤匙 的 多香果 戳 的 肉桂

4磅糖，1品脱醋，1汤匙丁香，1汤匙多香果，一根肉桂棒

[bɔɪl] [ðə; ði] [ɪn'ɡriːdiənts] [tə'ɡeðə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] ['pʊtɪŋ] [ɪn][ðə; ði] ['piːtʃɪz] .
Boil the ingredients together for ten minutes before putting in the peaches .
熬 这 原料 一起 为了 十 分钟 前 推杆 在 这 桃子 .

先将所有食材一起煮十分钟，然后再放入桃子。

[kʊk] [æz; əz] ['meni] ['piːtʃɪz] [ɪn] [ðɪs] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] , [ænd; ənd][hæv; həv][dʒuːs] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [fɪl] [ʌp]
Cook as many peaches in this as possible , and have juice enough to fill up
厨师 作为 许多 桃子 在 这 作为 可能的 , 和 有 汁 足够的 到 充满 向上
[ðə; ði][dʒ'ɑːz] .
the jars .
这 罐子 .

尽可能多地放入桃子，煮出足够的汁液来装满罐子。

[taɪ] [ðə; ði][s'paɪsɪz][ɪn][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [tʃiːz] - [klɒθ] .
Tie the spices in a piece of cheese - cloth .
领带 这 香料 在 一个 片 的 奶酪 - 布 .

将香料用一块纱布包起来。

[peəz] [meɪ] [biː; bi] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] .
Pears may be cooked in the same way .
梨 可能 是 煮熟 在 这 相同的 方式 .

梨也可以用同样的方法烹饪。

[næn]
nan
楠

nan

- [paʊndz] [ɒv; əv] [peəz] ['sevən] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊɡə(r)][fɔːr] ['lemənz] [sɪks] ['ɒrɪndʒɪz] [wʌn][bɒks][ɒv; əv]
10 Pounds of Pears 7 Pounds of Sugar 4 Lemons 6 Oranges 1 Box of
- 英镑 的 梨 7 英镑 的 糖 4 柠檬 6 橙子 1 盒子 的
['krɪstəlaɪzd] ['dʒɪndʒə(r)]
Crystallized Ginger
结晶 姜

10磅梨，7磅糖，4个柠檬，6个橙子，1盒糖渍姜

[waɪp] [peəz] [kliːn] [ænd; ənd][kʌt] [faɪn] [wɪð] ['ʃʊɡə(r)] .
Wipe pears clean and cut fine with sugar .
擦拭 梨 干净的 和 切 美好的 和 糖 .

将梨擦干净，切成细丝，撒上糖。

['sɪmə(r)] [æn; ən]['aʊə(r)] .
Simmer an hour .
煨 一个 小时 .

慢炖一小时。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['lemənz][ænd; ənd]['ɒrɪndʒɪz] , ['siːdɪd] [ænd; ənd][kʌt] [faɪn] , [ænd; ənd][ðə; ði]
Then add the lemons and oranges , seeded and cut fine , and the
然后 添加 这 柠檬 和 橙子 , 播种 和 切 美好的 , 和 这
['krɪstəlaɪzd] ['dʒɪndʒə(r)] .
crystallized ginger .
结晶 姜 .

然后加入去籽切碎的柠檬和橙子，以及糖渍姜。

[let] [ɔːl] [bɔɪl] [təˈgeðə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [ˈaʊəz] .
Let all boil together two or three hours .
让 全部 熬 一起 二 或者 三 小时 .

将所有食材一起煮两到三个小时。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [peəz] [wʌn] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)][ˌtuːˈtuː][ˈkʌp,ful][ɒv; əv][ˈwɔːtə(r)]
1 Quart of Pears 1 Cupful of Sugar 2 Cupfuls of Water
1 夸脱 的 梨 1 一杯 的 糖 2 杯 的 水

1夸脱梨，1杯糖，2杯水

[juːz] [peəz] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)][dʒʌst] [raɪt] [tuː; tə] [iːt] .
Use pears which are just right to eat .
使用 梨 哪个 是 只是 正确的 到 吃 .

使用成熟度正好适合食用的梨。

[peə(r)][ænd; ənd][drɒp][ˈɪntuː][kəʊld][ˈwɔːtə(r)] , [tuː; tə] [prɪˈvent] [dɪsˈkʌlərɪŋ] .
Pare and drop into cold water , to prevent discoloring .
削减 和 降低 进入 寒冷的 水 , 到 防止 变色 .

削皮后放入冷水中，防止变色。

[meɪk] [ə; eɪ] [ˈsɪrəp] [ɒv; əv][wʌn] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)][ænd; ənd] [tuː] [ˈkʌp,ful][ɒv; əv][kəʊld][ˈwɔːtə(r)] ,
Make a syrup of one cupful of sugar and two cupfuls of cold water ,
制作 一个 糖浆 的 一 一杯 的 糖 和 二 杯 的 寒冷的 水 ,

用一杯糖和两杯冷水熬制糖浆。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] [peəz] [ɪn] [ðɪs] [ʌnˈtɪl] [juː; jʊ][kæn; kən] [stɪk] [ə; eɪ] [strɔː] [θruː] [ðem; ðəm] .
and boil the pears in this until you can stick a straw through them .
和 熬 这 梨 在 这 直到 你 能 戳 一个 稻草 通过 他们 .

将梨放入水中煮至可以用吸管穿过为止。

[fɪl] [ðə; ði][dʒˈɑːz] [wɪð] [ðə; ði] [fruːt] , [ɔːl][juː; jʊ][kæn; kən][pʊt] [ɪn] ,
Fill the jars with the fruit , all you can put in ,
充满 这 罐子 和 这 水果 , 全部 你 能 放 在 ,

把罐子装满水果，能装多少就装多少。

[ðen] [həʊld][ðə; ði][dʒɑː(r)] [ˈslɑːntɪŋ] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [ˈsɪrəp] [tuː; tə][ðə; ði] [ˈveri] [brɪm] .
then hold the jar slanting and fill with syrup to the very brim .
然后 抓住 这 罐 斜 和 充满 和 糖浆 到 这 非常 帽檐 .

然后将罐子倾斜，倒入糖浆直至装满。

[juːz] [həʊl] [peəz] , [ɪf] [prɪˈfɜːd] .
Use whole pears , if preferred .
使用 所有的 梨 , 如果 首选 .

如果喜欢，可以使用整个梨。

[ɪf] [kʌt] [ɪn] [hɑːvz] , [rɪˈmuːv] [ðə; ði][kɔː(r)] .
If cut in halves , remove the core .
如果 切 在 一半 , 消除 这 核 .

如果切成两半，请去除果核。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)][θriː] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv] [peəz] [wʌn] / [ˌtuː'tuː]
1 Pint of Vinegar 3 Pounds of Sugar 6 Pounds of Pears 1 / 2
1 品脱 的 醋 3 英镑 的 糖 6 英镑 的 梨 1 / 2
['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [həʊl] ['ɔːlspaɪs] [wʌn]
Tablespoonful of Cinnamon 1 / 2 Tablespoonful of whole Allspice 1
一汤匙 的 肉桂 1 / 2 一汤匙 的 所有的 多香果 1
['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [həʊl] [kləʊvz]
Tablespoonful of whole Cloves
一汤匙 的 所有的 丁香

1品脱醋，3磅糖，6磅梨，1/2汤匙肉桂，1/2汤匙整粒多香果，1汤匙整粒丁香

[bɔɪl] [peəz] [ʌn'tɪl]['tendə(r)] .
Boil pears until tender .
熬 梨 直到 投标 .

将梨煮至软烂。

[bɔɪl]['vɪnɪgə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][s'paɪsɪz][tə'geðə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [ðen] [pʊt] [ɪn][ðə; ði] [bɔɪld]
Boil vinegar , sugar , and spices together fifteen minutes , then put in the boiled
熬 醋 , 糖 , 和 香料 一起 十五 分钟 , 然后 放 在 这 煮沸
[peəz] ,
pears ,
梨 ,

将醋、糖和香料一起煮15分钟，然后放入煮熟的梨。

[ænd; ənd] [kʊk] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [hɑːf] [æn; ən]['aʊə(r)] .
and cook all together half an hour .
和 厨师 全部 一起 一半 一个 小时 .

一起煮半小时。

[ðiːz] [wɪl] [biː; bi][naɪsə] [ɪf] [siːld] [ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] .
These will be nicer if sealed in glass jars .
这些 将要 是 更漂亮 如果 密封 在 玻璃 罐子 .

如果用玻璃罐密封保存会更好看。

[næn]
nan
楠

nan

[piːl] [ðə; ði]['paɪnæp(ə)l] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [aɪz] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] [kjuːbz] .
Peel the pineapple , remove the eyes and cut into small cubes .
果皮 这 菠萝 , 消除 这 眼睛 和 切 进入 小的 立方体 .

将菠萝去皮，去掉果眼，切成小丁。

[weɪ] , [ænd; ənd] [teɪk] [θriː] - [fɔːθ] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]
Weigh , and take three - fourths of a pound of sugar to one pound of
称重 , 和 拿 三 - 第四部分 的 一个 磅 的 糖 到 一 磅 的
[fruːt] .
fruit .
水果 .

称重，取四分之三磅糖配一磅水果。

[ə'laʊ] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [dʒɑː(r)] , [ænd; ənd] [kʊk] [ɔːl] [tə'geðə(r)] ['sləʊli] [ʌn'tɪl]
Allow one cupful of water for each jar , and cook all together slowly until
允许 一 一杯 的 水 为了 每个 罐 , 和 厨师 全部 一起 缓慢地 直到
['tendə(r)] .
tender .
投标 .

每个罐子加一杯水，一起慢煮至软烂。

[fɪl] [ðə; ði][dʒ'ɑːz] .
Fill the jars .
充满 这 罐子 .

将罐子装满。

[ðɪs] [ɪz] ['veri] [naɪs] [fɔː(r); fə(r)] [aɪs] - [kriːm] [ɔː(r)] ['ʃɜːbət] .
This is very nice for ice - cream or sherbet .
这 是 非常 好的 为了 冰 - 奶油 或者 雪葩 .

这非常适合搭配冰淇淋或雪葩。

[næn]
nan
楠

nan

[peə(r)] , [kɔː(r)] , [ænd; ənd] ['kwɔːtə(r)] [ðə; ði] [fruːt] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['kʌvə(r)] .
Pare , core , and quarter the fruit , and boil in water enough to cover .
削减 , 核 , 和 四分之一 这 水果 , 和 熬 在 水 足够的 到 覆盖 .

将水果去皮、去核、切成四瓣，放入足够的水中煮沸。

[wen] [sɒft] , [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [fruːt] [ænd; ənd] [streɪn] [ðə; ði] ['sɪrəp] [θruː] [ə; eɪ] ['flænl] [bæg] ,
When soft , take out the fruit and strain the syrup through a flannel bag ,
什么时候 柔软的 , 拿 出去 这 水果 和 拉紧 这 糖浆 通过 一个 绒布 包 ,

水果变软后取出，用法兰绒布袋过滤糖浆。

[ðen] [rɪ'tɜːn] [ðə; ði] ['sɪrəp] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ket(ə)l] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] ['pɜːfɪktli] [klɪə(r)] , ['skɪmɪŋ] ['kɒnstəntli] .
then return the syrup to the kettle and boil until perfectly clear , skimming constantly .
然后 返回 这 糖浆 到 这 壶 和 熬 直到 完美 清除 , 撇脂 不断地 .

然后将糖浆倒回锅中，煮至完全清澈，并不断撇去浮沫。

['meʒə(r)] ['sɪrəp] , ['ædɪŋ] [æn; ən] ['iːkwəl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] ['twenti] ['mɪnɪts] ,
Measure syrup , adding an equal quantity of sugar , and boil twenty minutes ,
措施 糖浆 , 添加 一个 平等的 数量 的 糖 , 和 熬 二十 分钟 ,

量取糖浆，加入等量的糖，煮沸二十分钟。

[rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [skʌm] [wɪtʃ] ['raɪzɪz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['sɜːfɪs] .
removing the scum which rises to the surface .
移除 这 浮渣 哪个 上升 到 这 表面 .

去除浮在水面上的浮渣。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] ['tʌmbləz] [ɔː(r)] [məʊldz] [ænd; ənd] [set] [ə'saɪd] [tuː; tə] [kuːl] ;
Pour into tumblers or moulds and set aside to cool ;
倒 进入 玻璃杯 或者 模具 和 放 旁边 到 凉爽的 ;

倒入玻璃杯或模具中，放在一旁冷却；

[ðen] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] [ə; eɪ] ['kʌvərɪŋ] [ɒv; əv] ['pærəfɪn] .
then pour over the top a covering of paraffine .
然后 倒 超过 这 顶部 一个 覆盖 的 石蜡 .

然后在上面浇上一层石蜡。

[næn]
nan
楠

nan

[pʊt] [ðə; ði] [kwɪns] , [wɪtʃ] [wɜː(r); wə(r)] [bɔɪld] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['dʒeli] , [ɪn] [wɪð] [ðə; ði]
Put the quinces , which were boiled in water for the jelly , in with the
放 这 榅桲 , 哪个 是 煮沸 在 水 为了 这 果冻 , 在 和 这
[kɔːrz] [ænd; ənd] [skɪnz] .
cores and skins .
核心 和 皮肤 .

将之前用水煮熟做果冻的榅桲，连同果核和果皮一起放入锅中。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ten] [ɔː(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
Cover with water and boil ten or fifteen minutes .
覆盖 和 水 和 熬 十 或者 十五 分钟 .

加水没过食材，煮十分钟或十五分钟。

[pres] [ɔːl] [θruː] [ə; eɪ] ['kʌləndə(r)] .
Press all through a colander .
按 全部 通过 一个 滤器 .

将所有材料用漏勺压碎。

['meʒə(r)] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .
Measure , and add the same amount of sugar .
措施 , 和 添加 这 相同的 数量 的 糖 .

量取等量的糖，然后加入。

[set] [ɒn] [ðə; ði] [stəʊv] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , ['biːɪŋ] ['keəf(ə)l] [nɒt] [tuː; tə] [skɔːtʃ] .
Set on the stove and boil fifteen minutes , being careful not to scorch .
放 在 这 火炉 和 熬 十五 分钟 , 存在 小心 不是 到 烧焦 .

放在炉子上煮十五分钟，注意不要烧焦。

[pʊt] ['ɪntuː] ['tʌmbləz] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] ['pærəfɪn] .
Put into tumblers and cover with paraffine .
放 进入 玻璃杯 和 覆盖 和 石蜡 .

放入玻璃杯中，并用石蜡覆盖。

[næn]
nan
楠

nan

[piːl] , [kɔː(r)] , [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['kwɔːtəz] [ðə; ði] [kwɪns] .
Peel , core , and cut into quarters the quinces .
果皮 , 核 , 和 切 进入 四分之一 这 榅桲 .

将榅桲去皮、去核，切成四等份。

[bɔɪl] [ɪn] [klɪə(r)] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
Boil in clear water until tender .
熬 在 清除 水 直到 投标 .

用清水煮至软烂。

[weɪ] [ðə; ði] [kwɪns] [bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] ,
Weigh the quinces before cooking ,
称重 这 榅桲 前 烹饪 ,

烹饪前先称量榅桲的重量。

[ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [hæv; həv] [biːn] [bɔɪld] [θriː] - [fɔːθ] [ɒv; əv] [ə; eɪ]
and put into the water in which they have been boiled three - fourths of a
和 放 进入 这 水 在 哪个 他们 有 到过 煮沸 三 - 第四部分 的 一个
[paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['evri] [paʊnd] [ɒv; əv] [kwɪns] .
pound of sugar for every pound of quince .
磅 的 糖 为了 每一个 磅 的 榨 .

在煮榅桲的水中，每磅榅桲加入四分之三磅糖。

[bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [skɪm] .
Boil five minutes and skim .
熬 五 分钟 和 撇去 .

煮沸五分钟后撇去浮沫。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [kwɪns] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [dɑːk] ['æmbə(r)] ['kʌlə(r)] - [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [æn; ən] ['aʊə(r)] .
Then put in the quinces and cook until of a dark amber color - for about an hour .
然后 放 在 这 榅桲 和 厨师 直到 的 一个 黑暗的 琥珀色 颜色 - 为了 关于 一个 小时 .

然后放入榅桲，煮至深琥珀色——大约需要一个小时。

[æz; əz] [kwɪns] [ɑː(r); ə(r)] [ɪk'spensɪv] , [əʊld] - ['fæʃ(ə)nd] ['piːp(ə)l] [juːst] [tuː; tə] [pʊt] [ɪn] [wʌn] - [fɔːθ] [æz; əz] [mʌtʃ] [swiːt] ['æp(ə)l] [ɔː(r)] [peə(r)] .
As quinces are expensive , old - fashioned people used to put in one - fourth as much sweet apple or pear .
作为 榅桲 是 昂贵的 , 老的 - 造型 人们 用过的 到 放 在 一 - 第四 作为 很多 甜的 苹果 或者 梨 .

由于榅桲价格昂贵，老一辈的人过去常常用四分之一的甜苹果或梨来代替。

[næn]
nan
楠

nan

I=
I=
I=

我=

[mæʃ] [ðə; ði] ['beriz] , [ˌeɪ diː 'diː] ['iːkwəl] [pɑːts] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [let] [stænd] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] .
Mash the berries , add equal parts of sugar , and let stand half an hour .
捣碎 这 浆果 , 添加 平等的 部分 的 糖 , 和 让 站立 一半 一个 小时 .

将浆果捣碎，加入等量的糖，静置半小时。

[pʊt] [ɒn] [ðə; ði] [stəʊv] [ɪn] [ə; eɪ] ['ket(ə)l] [kən'teɪnɪŋ] [ə; eɪ] [hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [tuː; tə] [prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] .
Put on the stove in a kettle containing a half cupful of water , to prevent sticking .
放 在 这 火炉 在 一个 壶 包含 一个 一半 一杯 的 水 , 到 防止 粘性 .

放在装有半杯水的烧水壶里，置于炉灶上，防止粘连。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] .
Boil until it thickens .
熬 直到 它 增厚 .

煮至浓稠。

[pʊt] ['ɪntuː] ['tʌmbləz] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] ['pærəfɪn] .
Put into tumblers and cover with paraffine .
放 进入 玻璃杯 和 覆盖 和 石蜡 .

放入玻璃杯中，并用石蜡覆盖。

['blækbəriz] [ænd; ənd] ['strɔːb(ə)riz] [juːst] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [wei] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [naɪs] .
Blackberries and strawberries used in the same way are very nice .
黑莓 和 草莓 用过的 在 这 相同的 方式 是 非常 好的 .

用同样的方法烹饪的黑莓和草莓也非常好吃。

[næn]
nan
楠

nan

[mæʃ] [ðə; ði] ['beriz] , [ænd; ənd][ju:z] [tu:] - [θɜ:dz] [æz; əz] [mʌtʃ] ['kʌrənt] [dʒu:s][æz; əz][ju:; jʊ][hæv; həv] ['beriz] .
Mash the berries , and use two - thirds as much current juice as you have berries .
捣碎 这 浆果 , 和 使用 二 - 三分之一 作为 很多 黑醋栗 汁 作为 你 有 浆果 .

将浆果捣碎，然后加入相当于浆果数量三分之二的醋栗汁。

['meʒə(r)] , [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
Measure , and add the same amount of sugar .
措施 , 和 添加 这 相同的 数量 的 糖 .

量取等量的糖，然后加入。

[kʊk] [ɔ:l] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'ti:][dʒel] .
Cook all together until it jells .
厨师 全部 一起 直到 它 果冻 .

将所有材料一起煮至凝固。

[pʊt]['ɪntu:] ['tʌmbləz] [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] ['pærəfɪn] .
Put into tumblers and cover with paraffine .
放 进入 玻璃杯 和 覆盖 和 石蜡 .

放入玻璃杯中，并用石蜡覆盖。

[næn]
nan
楠

nan

[fɪl] [prɪ'zɜ:v] [dʒ'ɑ:z] [wɪð] [kəʊld]['wɔ:tə(r)] .
Fill preserve jars with cold water .
充满 保存 罐子 和 寒冷的 水 .

将密封罐装满冷水。

[kʌt] [ðə; ði] ['ru:bɑ:b] ['ɪntu:] [smɔ:l] ['pi:sɪz] , [æz; əz][ju:; jʊ] [wʊd] [fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ][paɪ] ,
Cut the rhubarb into small pieces , as you would for a pie ,
切 这 大黄 进入 小的 件 , 作为 你 会 为了 一个 馅饼 ,

把大黄切成小块，就像做馅饼那样。

[ænd; ənd] [drɒp] [ðem; ðəm]['ɪntu:][ðə; ði][dʒ'ɑ:z] .
and drop them into the jars .
和 降低 他们 进入 这 罐子 .

然后把它们放进罐子里。

[æz; əz] [ðeɪ] [fɪl] , [ðə; ði]['wɔ:tə(r)] [wɪl] [ˌəʊvə'fləʊ] .
As they fill , the water will overflow .
作为 他们 充满 , 这 水 将要 溢出 .

随着水位上升，水会溢出来。

[wen] [fʊl] , [skru:] [ðə; ði] [tɒps] [ɒn][ðə; ði][dʒ'ɑ:z][ænd; ənd] [set] [ə'weɪ] .
When full , screw the tops on the jars and set away .
什么时候 满的 , 拧紧 这 最高额 在 这 罐子 和 放 离开 .

装满后，拧紧罐盖，放在一边。

[ðə; ði]['wɔ:tə(r)] [ɪk'sklu:dz] [ðə; ði][eə(r)] , [ænd; ənd][ðə; ði] [fru:t] , ['tri:tɪd] [ɪn] [ðɪs] [wei] , [wɪl] [ki:p] [fɔ:(r); fə(r)] [mʌnθs] .
The water excludes the air , and the fruit , treated in this way , will keep for months .
这 水 不包括 这 空气 , 和 这 水果 , 治疗 在 这 方式 , 将要 保持 为了 几个月 .

水隔绝了空气，用这种方法处理的水果可以保存数月。

[wen] [rɪ'kwaɪəd] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] [dreɪn] [ɒf] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] [ðə; ði] ['juːʒuəl] [wei] .
When required for use drain off the water and cook in the usual way .
什么时候 必需的 为了 使用 流走 离开 这 水 和 厨师 在 这 通常 方式 .

使用时沥干水分，然后按常规方法烹饪即可。

[næn]
nan
楠

nan

[faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ruːbɑːb] [faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [faɪv] ['lemənz] ,
5 Pounds of Rhubarb 5 Pounds of Sugar 5 Lemons ,
5 英镑 的 大黄 5 英镑 的 糖 5 柠檬 ,

5磅大黄，5磅糖，5个柠檬

[dʒuːs] [ænd; ənd] [raɪnd] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['wɔːlnʌts] [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['ekstrækt; ɪk'strækt] [ɒv; əv] [dʒə'meɪkə] ['dʒɪndʒə(r)]
Juice and Rind 1 Pound of Chopped Walnuts 2 Teaspoonfuls of Extract of Jamaica Ginger
汁 和 果皮 1 磅 的 切碎 核桃 2 茶匙 的 提炼 的 牙买加 姜

1磅切碎的核桃，榨汁并去皮；2茶匙牙买加生姜提取物

[kʊk] [ɔːl] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] , [ɪk'septɪŋ] [ðə; ði] [nʌts] [ænd; ənd] ['dʒɪndʒə(r)] , [tə'geðə(r)] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] ['aʊəz] .
Cook all the ingredients , excepting the nuts and ginger , together three or four hours .
厨师 全部 这 原料 , 除外 这 坚果 和 姜 , 一起 三 或者 四 小时 .

除了坚果和生姜之外，将所有食材一起煮三到四个小时。

[ten] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['dʒɪndʒə(r)] [ænd; ənd] [nʌts] .
Ten minutes before removing from the fire , add the ginger and nuts .
十 分钟 前 移除 从 这 火 , 添加 这 姜 和 坚果 .

在从火上移开前十分钟，加入生姜和坚果。

[siːl] [ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] , [ɔː(r)] [pʊt] ['ɪntuː] ['tʌmbləz] .
Seal in glass jars , or put into tumblers .
海豹 在 玻璃 罐子 , 或者 放 进入 玻璃杯 .

密封于玻璃罐中，或放入玻璃杯中。

[ɪf] ['tʌmbləz] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] , ['kʌvə(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒps] [wɪð] [ə; eɪ] ['kəʊtɪŋ] [ɒv; əv] ['pærəfɪn] .
If tumblers are used , cover over the tops with a coating of paraffine .
如果 玻璃杯 是 用过的 , 覆盖 超过 这 最高额 和 一个 涂层 的 石蜡 .

如果使用玻璃杯，请在杯口涂上一层石蜡。

[næn]
nan
楠

nan

[sɪks] [stɔːks] [ɒv; əv] ['ruːbɑːb] [θriː] ['ɒrɪndʒɪz] [wʌn]
6 Stalks of Rhubarb 3 Oranges 1
6 茎 的 大黄 3 橙子 1

6 根大黄 3 个橙子 1

['lemən] [fɔːr] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)]
Lemon 4 Cupfuls of Sugar
柠檬 4 杯 的 糖

柠檬 4 杯糖

[kʊk] [ðə; ði] ['ruːbɑːb] [ænd; ənd][raɪnd][ænd; ənd][dʒuːs][ɒv; əv][ðə; ði]['lemən] [ænd; ənd] ['ɒrɪndʒɪz] [tə'geðə(r)]
Cook the rhubarb and rind and juice of the lemon and oranges together
厨师 这 大黄 和 果皮 和 汁 的 这 柠檬 和 橙子 一起
[fɔː(r); fə(r)] ['twenti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .
for twenty - five minutes .
为了 二十 - 五 分钟 .

将大黄、柠檬皮和橙子汁一起煮25分钟。

[pʊt]['ɪntuː] ['tʌmbləz] [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] ['pærəfɪn] .
Put into tumblers and cover with paraffine .
放 进入 玻璃杯 和 覆盖 和 石蜡 .

放入玻璃杯中，并用石蜡覆盖。

[næn]
nan
楠

nan

[sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv] [fruːt] [fɔːr] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)]
6 Pounds of Fruit 4 Pounds of Sugar 1 Pint of Vinegar
6 英镑 的 水果 4 英镑 的 糖 1 品脱 的 醋

6磅水果，4磅糖，1品脱醋

[fɔː(r); fə(r)][ɔːl][kaɪndz][ɒv; əv] [spaɪst] [fruːt] [juːz][ðə; ði] [ə'bʌv] ['meʒəm(ə)nts] , ['ædɪŋ] [wʌn]
For all kinds of spiced fruit use the above measurements , adding one
为了 全部 种类 的 加香料 水果 使用 这 多于 测量 , 添加 一
['teɪblˌspuːnfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] ,
tablespoonful each of cinnamon ,
一汤匙 每个 的 肉桂 ,

对于各种香料水果，请使用上述计量，并额外添加一汤匙肉桂粉。

['ɔːlspaɪs] , [ænd; ənd] [kləʊvz] , [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
allspice , and cloves , and cook until tender .
多香果 , 和 丁香 , 和 厨师 直到 投标 .

加入多香果和丁香，煮至软烂。

[siːl] [ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] .
Seal in glass jars .
海豹 在 玻璃 罐子 .

密封于玻璃罐中。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [steɪl] [bred] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv][mɪlk][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn]
1 Pint of Stale Bread 1 Quart of Milk 1 Cupful of Sugar 1
1 品脱 的 陈旧 面包 1 夸脱 的 牛奶 1 一杯 的 糖 1

1 品脱隔夜面包 1 夸脱牛奶 1 杯糖 1

[eg] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['reɪzɪnz] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] [wʌn] / [ˌtuː'tuː]
Egg 1 / 2 Cupful of Raisins 1 Teaspoonful of Cinnamon 1 / 2
蛋 1 / 2 一杯 的 葡萄干 1 一茶匙 的 肉桂 1 / 2
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
Teaspoonful of Salt
一茶匙 的 盐

鸡蛋 1/2 杯葡萄干 1 茶匙肉桂粉 1/2 茶匙盐

[pɔː(r)][hɒt]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [steɪl] [bred] [ænd; ənd][let] [səʊk] [ʌn'tɪl] [sɒft] .
Pour hot water over the stale bread and let soak until soft .
倒 热的 水 超过 这 陈旧 面包 和 让 浸泡 直到 柔软的 .

将热水倒在隔夜面包上，浸泡至变软。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['aʊəz] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .
Then add other ingredients and bake for three hours in a moderate oven .
然后 添加 其他 原料 和 烤 为了 三 小时 在 一个 缓和 烤箱 .

然后加入其他配料，放入中等温度的烤箱烘烤三个小时。

[ɪf] ['iːt(ə)n] [kəʊld] , [sɜːv] [wɪð] [hɒt] [sɔːs] .
If eaten cold , serve with hot sauce .
如果 吃 寒冷的 , 服务 和 热的 酱 .

如果冷食，可搭配辣酱。

[ɪf] ['iːt(ə)n] [hɒt] , [sɜːv] [wɪð] [kəʊld] [sɔːs] .
If eaten hot , serve with cold sauce .
如果 吃 热的 , 服务 和 寒冷的 酱 .

如果趁热食用，请搭配冷酱汁。

[næn]
nan
楠

nan

['bʌtə(r)] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['wɔːlnʌt] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk]
Butter size of a Walnut 1 / 2 Cupful of Sugar 1 / 2 Cupful of Milk
黄油 尺寸 的 一个 核桃 1 / 2 一杯 的 糖 1 / 2 一杯 的 牛奶
[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] [wʌn] [skweə(r)] [ɒv; əv] ['tʃɒklət]
1 Cupful of Flour 1 Teaspoonful of Baking - powder 1 Square of Chocolate
1 一杯 的 面粉 1 一茶匙 的 烘烤 - 粉末 1 正方形 的 巧克力
,
,
,

核桃大小的黄油，半杯糖，半杯牛奶，一杯面粉，一茶匙泡打粉，一块巧克力。

[ɔː(r)] [tuː] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kəʊkəʊ] [wʌn] [eg] [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst]
or Two Dessertspoonfuls of Cocoa 1 Egg Salt to Taste
或者 二 甜点勺 的 可可 1 蛋 盐 到 品尝

或两茶匙可可粉，1个鸡蛋，适量盐

[kriːm] [tə'geðə(r)] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd] [mɪlk] ; [ðen] [ðə; ði]
Cream together the butter and sugar , then add egg and milk ; then the
奶油 一起 这 黄油 和 糖 , 然后 添加 蛋 和 牛奶 ; 然后 这
['kəʊkəʊ] ,
cocoa ,
可可 ,

将黄油和糖搅打均匀，然后加入鸡蛋和牛奶；接着加入可可粉，

['flaʊə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] .
flour , salt , and flavoring .
面粉 , 盐 , 和 调味 .

面粉、盐和调味料。

[stiːm] [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] , [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] [wɪð] [sɔːs] .
Steam for an hour and a half , and serve hot with sauce .
蒸汽 为了 一个 小时 和 一个 一半 , 和 服务 热的 和 酱 .

蒸一个半小时，趁热佐以酱汁食用。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn][wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv] ['greɪəm] ['flaʊə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] [wʌn] / [ˌtuː'tuː]
1 1 / 2 Cupfuls of Graham Flour 1 / 2 Cupful of Molasses 1 / 2
1 1 / 2 杯 的 格雷厄姆 面粉 1 / 2 一杯 的 糖蜜 1 / 2
['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] [wʌn] / [fɔːr] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [wʌn] [eg] [wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['səʊdə] [wʌn] /
Cupful of Milk 1 / 4 Cupful of Butter 1 Egg 1 Teaspoon of Soda 1 /
一杯 的 牛奶 1 / 4 一杯 的 黄油 1 蛋 1 茶匙 的 苏打 1 /
[ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] ['kʌrənts] ,
2 Cupful of Raisins and Currants ,
2 一杯 的 葡萄干 和 醋栗 ,

1又1/2杯全麦面粉，1/2杯糖蜜，1/2杯牛奶，1/4杯黄油，1个鸡蛋，1茶匙小苏打，1/2杯葡萄干和黑加仑干。

[mɪkst] [sɔːlt] [ænd; ənd] [spaɪs] [tuː; tə] [teɪst]
mixed Salt and Spice to taste
混合 盐 和 香料 到 品尝

混合盐和香料，适量

[stɜː(r)] [ðə; ði] ['səʊdə] ['ɪntuː] [ðə; ði] [mə'læsɪz] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd] [mɪlk] ,
Stir the soda into the molasses , then add the beaten egg and milk ,
搅拌 这 苏打 进入 这 糖蜜 , 然后 添加 这 被打败 蛋 和 牛奶 ,

将小苏打倒入糖蜜中搅拌均匀，然后加入打散的鸡蛋和牛奶。

[sɔːlt] [ænd; ənd] [spaɪs] , [ænd; ənd] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
salt and spice , and melted butter .
盐 和 香料 , 和 融化 黄油 .

盐、香料和融化的黄油。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] , [lɑːst] [ɒv; əv] [ɔːl] , ['kʌrənts] [ænd; ənd] ['reɪzɪnz] , [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn]
Add the flour and , last of all , currants and raisins , which have been
添加 这 面粉 和 , 最后的 的 全部 , 醋栗 和 葡萄干 , 哪个 有 到过
['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] ['flaʊə(r)] .
sprinkled with flour .
撒上 和 面粉 .

加入面粉，最后加入撒了面粉的葡萄干和黑加仑干。

[stiːm] [tuː] ['aʊəz] [ɪn] [ə; eɪ] [tɪn] [peɪl] [set] [ɪn] [ə; eɪ] ['ket(ə)l] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] [wɪð]
Steam two hours in a tin pail set in a kettle of water and serve hot with
蒸汽 二 小时 在 一个 锡 桶 放 在 一个 壶 的 水 和 服务 热的 和
[sɔːs] .
sauce .
酱 .

将锡桶放入装有水的壶中蒸两个小时，趁热佐以酱汁食用。

[næn]
nan
楠

nan

['ɪntuː] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ([ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [ɪz] [best]) [stɜː(r)] ['ɪndiən] [miːl] , ['veri]
Into a dish of boiling water (a double boiler is best) stir Indian meal , very
进入 一个 盘子 的 沸腾 水 (一个 双倍的 锅炉 是 最好的) 搅拌 印度 一顿饭 , 非常
['sləʊli] .
slowly .
缓慢地 .

将印度粉慢慢搅拌到沸水中（最好用双层蒸锅）。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] .
Let it cook for an hour .
让 它 厨师 为了 一个 小时 .

煮一个小时。

[ðə; ði]['wɔːtə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['sɔːltɪd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] .
The water should be salted a little .
这 水 应该 是 咸的 一个 小的 .

水里应该加点盐。

[tɜːn] [ðɪs] ['ɪntuː][ə; eɪ] [bəʊl] .
Turn this into a bowl .
转动 这 进入 一个 碗 .

把它装进碗里。

[ðə; ði][nekst] [deɪ] , [ɔː(r)] [wen] ['pɜːfɪktli] [kəʊld] ,
The next day , or when perfectly cold ,
这 下一个 天 , 或者 什么时候 完美 寒冷的 ,

第二天，或者等到天气完全凉爽的时候，

[kʌt] ['ɪntuː]['slaɪsɪz][ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [pɔːk] [fæt][ɔː(r)][hɒt] [lɑːd] .
cut into slices and fry in pork fat or hot lard .
切 进入 切片 和 炒 在 猪肉 胖的 或者 热的 猪油 .

切成片，用猪油或热猪油煎炸。

[ðɪs] [ɪz] [sɜːvd] [wɪð] [mə'læsɪz] .
This is served with molasses .
这 是 服务 和 糖蜜 .

这道菜要配糖蜜一起食用。

[næn]
nan
楠

nan

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv][mɪlk][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['jeləʊ] ['kɔːnmiːl] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] [wʌn]
2 Quarts of Milk 1 Cupful of Yellow Cornmeal 1 Cupful of Molasses 1
2 夸脱 的 牛奶 1 一杯 的 黄色的 玉米粉 1 一杯 的 糖蜜 1
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
Teaspoonful of Salt
一茶匙 的 盐

2夸脱牛奶，1杯黄玉米粉，1杯糖蜜，1茶匙盐

[pʊt] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv][ðə; ði] [mɪlk] ['ɪntuː][æn; ən] ['ɜːθn] - ,
Put one quart of the milk into an earthen puddingpot ,
放 一 夸脱 的 这 牛奶 进入 一个 土 - ,

将一夸脱牛奶倒入陶土布丁罐中，

[ænd; ənd][ðə; ði]['ʌðə(r)] [kwɔːt] [ɒv; əv][ðə; ði] [mɪlk] ['ɪntuː][æn; ən] ['ægət] [dɪʃ] , [ɒn][ðə; ði] [stəʊv] , [tuː; tə]
and the other quart of the milk into an agate dish , on the stove , to
和 这 其他 夸脱 的 这 牛奶 进入 一个 玛瑙 盘子 , 在 这 火炉 , 到
[skɔːld] .
scald .
烫伤 .

将另一夸脱牛奶倒入玛瑙盘中，放在炉子上烫热。

[stɜː(r)][ðə; ði] [miːl] ['ɪntuː][ðə; ði][hɒt] [mɪlk] ['sləʊli] , [wʌn]['hændfʊl][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː]
Stir the meal into the hot milk slowly , one handful at a time , until it
搅拌 这 一顿饭 进入 这 热的 牛奶 缓慢地 , 一 少数 在 一个 时间 , 直到 它
['θikən] .
thickens .
增厚 .

将食物一小把一小把地慢慢拌入热牛奶中，直到变稠。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði] [stəʊv] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [mə'læsɪz] , ['pɔːrɪŋ] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][ðə; ði] [kəʊld] [mɪlk] .
Remove from the stove and add molasses , pouring the mixture into the cold milk .
消除 从 这 火炉 和 添加 糖蜜 , 浇注 这 混合物 进入 这 寒冷的 牛奶 .

从炉子上移开，加入糖蜜，将混合物倒入冷牛奶中。

[beɪk] [sɪks] ['aʊəz] [ɪn][ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] ; [sɜːv] [wɔːm] [wɪð] [kriːm] .
Bake six hours in a slow oven ; serve warm with cream .
烤 六 小时 在 一个 慢的 烤箱 ; 服务 温暖的 和 奶油 .

用低温烤箱烘烤六小时；趁热佐以奶油食用。

[ɪf] ['prɒpəli] [kʊkt] ; [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [red] [ænd; ənd] [fʊl] [ɒv; əv] [weɪ] .
If properly cooked ; it will be red and full of whey .
如果 适当地 煮熟 ; 它 将要 是 红色的 和 满的 的 乳清 .

如果煮熟，它会变成红色，并且富含乳清。

[næn]
nan
楠

nan

[fɔːr] ['ɒrɪndʒɪz] [θriː]['kʌp,ful][ɒv; əv] [mɪlk] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][θriː] [egz] [ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['kɔːnstɑːtʃ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt]
4 Oranges 3 Cupfuls of Milk 1 Cupful of Sugar 3 Eggs 2 Tablespoonfuls of Cornstarch Pinch of Salt
4 橙子 3 杯 的 牛奶 1 一杯 的 糖 3 鸡蛋 2 汤匙 的 玉米淀粉 捏 的 盐

4个橙子，3杯牛奶，1杯糖，3个鸡蛋，2汤匙玉米淀粉，少许盐

[rɪ'muːv] [piːl] [ænd; ənd] [siːdz] [frɒm; frəm][ðə; ði] [fruːt] [ænd; ənd] [kʌt] [faɪn] .
Remove peel and seeds from the fruit and cut fine .
消除 果皮 和 种子 从 这 水果 和 切 美好的 .

去除水果的皮和籽，切成细丝。

['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['ɒrɪndʒɪz] [hɑːf][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] .
Sprinkle over the oranges half the sugar .
撒 超过 这 橙子 一半 这 糖 .

将一半的糖撒在橙子上。

[let] [stænd][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['aʊəz] .
Let stand for a few hours .
让 站立 为了 一个 很少 小时 .

静置几个小时。

[biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [rest] [ɒv; əv][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , ['kɔːnstɑːtʃ] [ænd; ənd] [sɔːlt] ,
Beat the yolks of the eggs , add the rest of the sugar , cornstarch and salt ,
打 这 蛋黄 的 这 鸡蛋 , 添加 这 休息 的 这 糖 , 玉米淀粉 和 盐 ,

将蛋黄打散，加入剩余的糖、玉米淀粉和盐。

[ænd; ənd][stɜː(r)]['ɪntuː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] .
and stir into the boiling milk .
和 搅拌 进入 这 沸腾 牛奶 .

然后搅拌到沸腾的牛奶中。

[pɔː(r)] [ðɪs] , [wen] [kuːld] , ['əʊvə(r)][ðə; ði]['ɒrɪndʒɪz][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .
Pour this , when cooled , over the oranges and sugar .
倒 这 , 什么时候 冷却 , 超过 这 橙子 和 糖 .

冷却后，将酱汁淋在橙子和糖上。

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spu:nful]
Beat the whites of the eggs to a stiff froth and add two tablespoonfuls
打 这 白人 的 这 鸡蛋 到 一个 僵硬的 泡沫 和 添加 二 汤匙
[ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
of sugar .
的 糖 .

将蛋清打发至硬性发泡，加入两汤匙糖。

[spred] [ðɪs] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp][ænd; ənd] [braʊn] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
Spread this over the top and brown in the oven .
传播 这 超过 这 顶部 和 棕色的 在 这 烤箱 .

将此混合物涂抹在顶部，放入烤箱烤至金黄。

[tuː; tə][biː; bi]['iːt(ə)n][kəʊld] .
To be eaten cold .
到 是 吃 寒冷的 .

冷食。

[næn]
nan
楠

nan

[teɪk] [ten][ɔː(r)] [twelv] ['bɒstən] ['krækəz] , [splɪt][ðem; ðəm]['əʊpən][ænd; ənd][səʊk]['əʊvə(r)] [naɪt] [ɪn]
Take ten or twelve Boston crackers , split them open and soak over night in
拿 十 或者 十二 波士顿 饼干 , 分裂 他们 打开 和 浸泡 超过 夜晚 在
[mɪlk] .
milk .
牛奶 .

取十到十二块波士顿饼干，掰开，浸泡在牛奶中过夜。

[juːz][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['pʊdɪŋ] [dɪʃ] [ðæt] [wɪl] [həʊld] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [kwɔːts] .
Use a large pudding dish that will hold three or four quarts .
使用 一个 大的 布丁 盘子 那 将要 抓住 三 或者 四 夸脱 .

使用一个能装三到四夸脱的大布丁碗。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] ['krækəz] , [ə; eɪ]['hændfʊl][ɒv; əv]['reɪzɪnz] , [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]
Put in a layer of crackers , a handful of raisins , two tablespoonfuls of sugar
放 在 一个 层 的 饼干 , 一个 少数 的 葡萄干 , 二 汤匙 的 糖
,
,
,

铺上一层饼干碎，一把葡萄干，两汤匙糖，

['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)][ɒn][ðə; ði] ['krækəz] ; [rɪ'piːt] [ðɪs] [θriː]
cinnamon and nutmeg , and a little butter on the crackers ; repeat this three
肉桂 和 肉豆蔻 , 和 一个 小的 黄油 在 这 饼干 ; 重复 这 三
[taɪmz] .
times .
时代 .

在饼干上撒上肉桂粉、肉豆蔻粉和少许黄油；重复此步骤三次。

[hæv; həv][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] ['krækəz] [ɒn][ðə; ði][tɒp] .
Have a layer of crackers on the top .
有 一个 层 的 饼干 在 这 顶部 .

最上面铺一层饼干。

[meɪk] [ə; eɪ] ['kʌstəd] [ɒv; əv] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [egz] , [faɪv][ɪz]['betə(r)] , [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
Make a custard of three or four eggs , five is better , one cupful of sugar ,
制作 一个 蛋奶冻 的 三 或者 四 鸡蛋 , 五 是 更好的 , 一 一杯 的 糖 ,

用三四个鸡蛋（五个更好）和一杯糖做成蛋奶糊。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] , [ænd; ənd][mɪlk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [fɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪ'ðɪn] [tuː] ['ɪntʃɪz] [ɒv; əv][ðə; ði][tɒp] .
a little salt , and milk enough to fill the dish within two inches of the top .
一个 小的 盐 ， 和 牛奶 足够的 到 充满 这 盘子 之内 二 英寸 的 这 顶部 .

加少许盐，再加牛奶，使碗装满，距离碗口两英寸处即可。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n][fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv] ['aʊəz] .
Bake in a slow oven four or five hours .
烤 在 一个 慢的 烤箱 四 或者 五 小时 .

用低温烤箱烘烤四到五个小时。

[let] [stænd][ʌn'tɪl] [kəʊld] , [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [slɪp] [aʊt] [həʊl] .
Let stand until cold , and it will slip out whole .
让 站立 直到 寒冷的 ， 和 它 将要 滑 出去 所有的 .

静置至冷却，它就能完整地滑出来了。

[sɜːv] [wɪð] [hɒt] [sɔːs] .
Serve with hot sauce .
服务 和 热的 酱 .

佐以辣酱食用。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [bred] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv][mɪlk][θriː] [egz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn] ['tiːspuːnfʊl]
1 Pint of Bread 1 Quart of Milk 3 Eggs 1 Cupful of Sugar 1 Teaspoonful
1 品脱 的 面包 1 夸脱 的 牛奶 3 鸡蛋 1 一杯 的 糖 1 一茶匙
[ɒv; əv]['bʌtə(r)][wʌn] ['lemən]
of Butter 1 Lemon
的 黄油 1 柠檬

1品脱面包，1夸脱牛奶，3个鸡蛋，1杯糖，1茶匙黄油，1个柠檬

[səʊk] [wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [bred] [ɪn][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] [tɪl] [sɒft] .
Soak one pint of bread in a quart of milk till soft .
浸泡 一 品脱 的 面包 在 一个 夸脱 的 牛奶 直到 柔软的 .

将一品脱面包浸泡在一夸脱牛奶中直至变软。

[biːt] [tə'geðə(r)] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] , ['ʃʊgə(r)] , ['bʌtə(r)] ,
Beat together the yolks of the eggs , sugar , butter ,
打 一起 这 蛋黄 的 这 鸡蛋 ， 糖 ， 黄油 ，

将蛋黄、糖、黄油搅拌均匀，

[ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd][ɒv; əv][hɑːf][ə; eɪ]['lemən] .
and the juice and rind of half a lemon .
和 这 汁 和 果皮 的 一半 一个 柠檬 .

以及半个柠檬的汁和皮。

[stɜː(r)][ɔːl] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz] , [ə'baʊt] [æn; ən]['aʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] .
Stir all together and bake until it rises , about an hour and a half .
搅拌 全部 一起 和 烤 直到 它 上升 ， 关于 一个 小时 和 一个 一半 .

将所有材料搅拌均匀，烘烤至面团膨胀，大约需要一个半小时。

[wen] ['nɪəli] [kəʊld] , [spred] [ðə; ði][tɒp] [wɪð] ['dʒeli] , [ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] ,
When nearly cold , spread the top with jelly , and then the white of the eggs ,
什么时候 几乎 寒冷的 ， 传播 这 顶部 和 果冻 ， 和 然后 这 白色的 的 这 鸡蛋 ，
['biːt(ə)n] [stɪf] .
beaten stiff .
被打败 僵硬的 .

快要冷却时，在顶部涂上果冻，然后涂上打发至硬性的蛋白。

[braʊn] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
Brown in the oven .
棕色的 在 这 烤箱 .

烤至棕色。

[tuː; tə][biː; bi]['iːt(ə)n][kəʊld] .
To be eaten cold .
到 是 吃 寒冷的 .

冷食。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv][mɪlk][wʌn] [smɔːl] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [wɒʃt] [raɪs] ([skænt]) [wʌn] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
1 Quart of Milk 1 Small Cupful of Sugar 1 / 2 Cupful of Washed Rice (scant) 1 Piece of Butter ,
1 夸脱 的 牛奶 1 小的 一杯 的 糖 1 / 2 一杯 的 洗过 米 (稀少) 1 片 的 黄油 ,

1夸脱牛奶，1小杯糖，1/2杯洗净的米（少许），1块黄油，

[saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ] ['hɪkəri] [nʌt] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [və'nɪlə]
size of a Hickory Nut 1 / 2 Teaspoonful of Salt 1 Teaspoonful of Vanilla
尺寸 的 一个 山核桃 坚果 1 / 2 一茶匙 的 盐 1 一茶匙 的 香草

一颗山核桃大小的盐，1/2茶匙香草精

[beɪk] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['aʊəz] ; [ðə; ði] [sək'ses] [laɪz][ɪn][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] .
Bake slowly for three hours ; the success lies in the baking .
烤 缓慢地 为了 三 小时 ; 这 成功 谎言 在 这 烘烤 .

慢火烘烤三个小时；成功的关键在于烘烤过程。

[ɪf] [beɪkt] [raɪt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['kriːmi] [ɒn][tɒp] .
If baked right it will be creamy on top .
如果 烘焙 正确的 它 将要 是 奶油状 在 顶部 .

如果烘烤得当，顶部会呈奶油状。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv][mɪlk][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['suːɪt; 'sjuːɪt][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['reɪzɪnz] [θriː]['kʌp,ful][ɒv; əv]['flaʊə(r)][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kləʊv] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['sɪnəmən]
1 Cupful of Molasses 1 Cupful of Milk 1 Cupful of Chopped Suet 1 Cupful of Raisins 3 Cupfuls of Flour 1 Teaspoonful of Nutmeg 1 Teaspoonful of Soda 1 Teaspoonful of Salt 1 Teaspoonful of Clove 1 Teaspoonful of Cinnamon
1 一杯 的 糖蜜 1 一杯 的 牛奶 1 一杯 的 切碎 羊脂 1 一杯 的 葡萄干 3 杯 的 面粉 1 一茶匙 的 肉豆蔻 1 一茶匙 的 苏打 1 一茶匙 的 盐 1 一茶匙 的 丁香 1 一茶匙 的 肉桂

1 杯糖蜜，1 杯牛奶，1 杯切碎的牛油，1 杯葡萄干，3 杯面粉，1 茶匙肉豆蔻粉，1 茶匙小苏打，1 茶匙盐，1 茶匙丁香粉，1 茶匙肉桂粉

[biːt] [ðə; ði]['səʊdə]['ɪntuː][ðə; ði] [mə'læsɪz] , [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] , [sɔːlt][ænd; ənd][s'paɪsɪz] .
Beat the soda into the molasses , add milk , salt and spices .
打 这 苏打 进入 这 糖蜜 , 添加 牛奶 , 盐 和 香料 .

将小苏打打入糖蜜中，加入牛奶、盐和香料。

['kʌvə(r)][ðə; ði]['reɪzɪnz][ænd; ənd]['suːɪt; 'sjuːɪt] [wɪð] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði]['flaʊə(r)] , [stɜː(r)][ɔːl] [tə'geðə(r)] .
Cover the raisins and suet with some of the flour , stir all together .
覆盖 这 葡萄干 和 羊脂 和 一些 的 这 面粉 ， 搅拌 全部 一起 .

将葡萄干和牛油用一些面粉盖住，搅拌均匀。

[stiːm] [θriː] ['aʊəz] [ɪn][ə; eɪ][tɪn][peɪl] , [set][ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
Steam three hours in a tin pail , set in a kettle of boiling water .
蒸汽 三 小时 在 一个 锡 桶 ， 放 在 一个 壶 的 沸腾 水 .

将锡桶放入沸水壶中，蒸煮三个小时。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] [kəʊld] [sɔːs] , [meɪd] [ɒv; əv][wʌn]['kʌpfʊl][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][wʌn] - [θɜːd] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
Serve hot with cold sauce , made of one cupful of sugar and one - third cupful of butter ,
服务 热的 和 寒冷的 酱 ， 制成 的 一 一杯 的 糖 和 一 - 第三 一杯 的 黄油 ，

趁热食用，搭配冷酱汁，酱汁由一杯糖和三分之一杯黄油制成。

[kriːmd] [tə'geðə(r)] .
creamed together .
奶油 一起 .

混合在一起。

[greɪt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] .
Grate a little nutmeg over the top .
格特 一个 小的 肉豆蔻 超过 这 顶部 .

在上面撒上少许肉豆蔻碎。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv][mɪlk][faɪv] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv][ˌtæpi'əʊkə][θriː] [egz] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kɔːn] - [stɑːtʃ] [ˌtuː'tuː] / [θriː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt]
1 Quart of Milk 5 Tablespoonfuls of Tapioca 3 Eggs 1 Teaspoonful of Corn - starch 2 / 3 Cupful of Sugar Pinch of Salt
1 夸脱 的 牛奶 5 汤匙 的 木薯 3 鸡蛋 1 一茶匙 的 玉米 - 淀粉 2 / 3 一杯 的 糖 捏 的 盐

1夸脱牛奶，5汤匙木薯粉，3个鸡蛋，1茶匙玉米淀粉，2/3杯糖，少许盐

[səʊk] [ðə; ði][ˌtæpi'əʊkə][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [wɔːm] ['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)] .
Soak the tapioca in a little warm water for an hour .
浸泡 这 木薯 在 一个 小的 温暖的 水 为了 一个 小时 .

将木薯粉用少量温水浸泡一小时。

[pʊt][ðə; ði][mɪlk][ɒn][ðə; ði][stəʊv][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] [pæn] .
Put the milk on the stove in a sauce pan .
放 这 牛奶 在 这 火炉 在 一个 酱 平底锅 .

把牛奶倒入平底锅，放在炉子上。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə][ðə; ði]['biːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] .
Add the sugar and salt to the beaten yolks of the eggs .
添加 这 糖 和 盐 到 这 被打败 蛋黄 的 这 鸡蛋 .

将糖和盐加入打散的蛋黄中。

[wen] [ðə; ði][mɪlk][ɪz]['skɔːldɪd] [pʊt][ɪn][ðə; ði] [səʊkt] [ˌtæpi'əʊkə][ænd; ənd] [wen] ['bɔɪlɪŋ] , [stɜː(r)][ɪn] [ðə; ði] [egz] .
When the milk is scalded put in the soaked tapioca and when boiling , stir in the eggs .
什么时候 这 牛奶 是 烫伤 放 在 这 浸泡过 木薯 和 什么时候 沸腾 ， 搅拌 在 这 鸡蛋 .

牛奶烧开后放入泡好的木薯粉，煮沸后拌入鸡蛋。

[kʊk] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] .
Cook a few minutes and remove from fire .
厨师 一个 很少 分钟 和 消除 从 火 .

煮几分钟后关火。

[stɜː(r)][ɪn][ðə; ði]['biːt(ə)n] ['waɪts] [ænd; ənd]['fleɪvə(r)] .
Stir in the beaten whites and flavor .
搅拌 在 这 被打败 白人 和 味道 .

拌入打发的蛋白，并调味。

[tuː; tə][biː; bi]['iːt(ə)n][kəʊld] .
To be eaten cold .
到 是 吃 寒冷的 .

冷食。

[næn]
nan
楠

nan

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ˌtuː'tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['kəʊkəʊ][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][fɔːr] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
1 Tablespoonful of Butter 2 Tablespoonfuls of Cocoa 1 Cupful of Sugar 4 Tablespoonfuls of Boiling Water
1 一汤匙 的 黄油 2 汤匙 的 可可 1 一杯 的 糖 4 汤匙 的 沸腾 水

1汤匙黄油，2汤匙可可粉，1杯糖，4汤匙沸水

[pʊt][ðə; ði]['bʌtə(r)]['ɪntuː][æn; ən] ['ægət] [dɪʃ] [ɒn][ðə; ði][stəʊv] ; [wen] ['meltɪd] ,
Put the butter into an agate dish on the stove ; when melted ,
放 这 黄油 进入 一个 玛瑙 盘子 在 这 火炉 ; 什么时候 融化 ,

将黄油放入炉子上的玛瑙盘中；融化后，

[stɜː(r)][ɪn][ðə; ði]['kəʊkəʊ][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][draɪ] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl] [smuːð] .
stir in the cocoa and sugar dry ; add boiling water and stir until smooth .
搅拌 在 这 可可 和 糖 干燥 ; 添加 沸腾 水 和 搅拌 直到 光滑的 .

将可可粉和糖干拌入；加入沸水搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [tuː; tə] [teɪst] .
Add vanilla to taste .
添加 香草 到 品尝 .

根据口味加入香草精。

[næn]
nan
楠

nan

[kriːm] [tə'geðə(r)][wʌn] - [hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf]['kʌp,ful][ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .
Cream together one - half cupful of butter and one and one - half cupfuls of sugar .
奶油 一起 一 - 一半 一杯 的 黄油 和 一 和 一 - 一半 杯 的 糖 .

将半杯黄油和一杯半糖搅打均匀。

[greɪt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] .
Grate a little nutmeg over the top .
格特 一个 小的 肉豆蔻 超过 这 顶部 .

在上面撒上少许肉豆蔻碎。

[næn]
nan
楠

nan

[pɪk] ['əʊvə(r)][ænd; ənd] [wɒʃ] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['krænbəriz] ; ['kʌvə(r)] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd]
Pick over and wash one quart of cranberries ; cover with cold water and
挑选 超过 和 洗 一 夸脱 的 蔓越莓 ; 覆盖 和 寒冷的 水 和
[kʊk] [ʌn'tɪl]['tendə(r)] .
cook until tender .
厨师 直到 投标 .

挑选并清洗一夸脱蔓越莓；用冷水浸没，煮至软烂。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] , [rʌb] [θruː] [ə; eɪ]['kʌləndə(r)][ænd; ənd] ['swiːtn] [tuː; tə] [teɪst] .
Remove from the fire , rub through a colander and sweeten to taste .
消除 从 这 火 , 擦 通过 一个 滤器 和 甜味 到 品尝 .

从火上移开，用滤网过滤，并根据口味加糖。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [swiːt] [kriːm] [wʌn]
1 / 2 Cupful of Vinegar 1 / 2 Cupful of Sweet Cream 1
1 / 2 一杯 的 醋 1 / 2 一杯 的 甜的 奶油 1

半杯醋，半杯甜奶油

[eg] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['mʌstəd]
Egg 1 Teaspoonful of Salt 1 Tablespoonful of Mustard
蛋 1 一茶匙 的 盐 1 一汤匙 的 芥末

鸡蛋 1 茶匙盐 1 汤匙芥末

[pʊt][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)][ɒn][ðə; ði] [stəʊv] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] .
Put the vinegar on the stove and let it come to a boil .
放 这 醋 在 这 火炉 和 让 它 来 到 一个 熬 .

将醋放在炉子上，煮沸。

[hæv; həv][ðə; ði] [kriːm] , [sɔːlt] , ['mʌstəd] , [ænd; ənd] [eg] [wel] ['biːt(ə)n] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd][pɔː(r)]
Have the cream , salt , mustard , and egg well beaten together , and pour
有 这 奶油 , 盐 , 芥末 , 和 蛋 出色地 被打败 一起 , 和 倒
[ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['vɪnɪgə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] ,
the boiling vinegar over them ,
这 沸腾 醋 超过 他们 ,

将奶油、盐、芥末和鸡蛋充分搅拌均匀，然后倒入沸腾的醋。

[ðen] [set][ðə; ði] [həʊl] ['əʊvə(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] ['θikən] .
then set the whole over boiling water and stir constantly until it thickens .
然后 放 这 所有的 超过 沸腾 水 和 搅拌 不断地 直到 它 增厚 .

然后将整个容器放在沸水上，不断搅拌直至变稠。

[wen] [kəʊld] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [fɔː(r); fə(r)][juːz] , [ænd; ənd][ɪz] ['veri] [naɪs] .
When cold , it is ready for use , and is very nice .
什么时候 寒冷的 , 它 是 准备好 为了 使用 , 和 是 非常 好的 .

冷却后即可使用，味道非常好。

[næn]
nan
楠

nan

[ˌtuːˈtuː][ˈkʌpˌful][ɒv; əv][ˈʃʊɡə(r)][wʌn]
2 Cupfuls of Sugar 1
2 杯 的 糖 1

2 杯糖 1

[eɡ] [wʌn] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [mɪlk] [ˈfleɪvərɪŋ]
Egg 1 Cupful of Boiling Milk Flavoring
蛋 1 一杯 的 沸腾 牛奶 调味

鸡蛋 1 杯沸牛奶 调味料

[biːt] [ðə; ði] [eɡ] [ænd; ənd][ˈʃʊɡə(r)] [təˈɡeðə(r)] , [ænd; ənd][pɔː(r)][ˈəʊvə(r)][ˌaɪ ˈtiː][ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [mɪlk] , [ænd; ənd][ˈfleɪvə(r)] .
Beat the egg and sugar together , and pour over it the boiling milk , and flavor .
打 这 蛋 和 糖 一起 , 和 倒 超过 它 这 沸腾 牛奶 , 和 味道 .

将鸡蛋和糖一起打散，倒入沸腾的牛奶，并调味。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv][ˈʃʊɡə(r)][wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] [wʌn][paɪnt][ɒv; əv][ˈwɔːtə(r)][θriː] [ˈhiːpɪŋ] [ˈtiːspuːnˌful] [ɒv; əv] [ˈkɔːnstɑːtʃ] [ˈfleɪvərɪŋ]
1 Cupful of Sugar 1 / 2 Cupful of Butter 1 Pint of Water 3 Heaping Teaspoonfuls of Cornstarch Flavoring
1 一杯 的 糖 1 / 2 一杯 的 黄油 1 品脱 的 水 3 堆积 茶匙 的 玉米淀粉 调味

1 杯糖，1/2 杯黄油，1 品脱水，3 满茶匙玉米淀粉，调味料

[kriːm] [təˈɡeðə(r)] [ðə; ði] [ˈbʌtə(r)] [ænd; ənd][ˈʃʊɡə(r)] .
Cream together the butter and sugar .
奶油 一起 这 黄油 和 糖 .

将黄油和糖搅打均匀。

[wet] [ðə; ði] [ˈkɔːnstɑːtʃ] [wɪð] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ˈwɔːtə(r)] ; [stɜː(r)][ˌaɪ ˈtiː][ˈɪntuː][ðə; ði][paɪnt][ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] [ænd; ənd] ,
Wet the cornstarch with a little water ; stir it into the pint of boiling water and ,
湿的 这 玉米淀粉 和 一个 小的 水 ; 搅拌 它 进入 这 品脱 的 沸腾 水 和 ,

用少量水润湿玉米淀粉；将其搅拌到一品脱沸水中，然后

[wen] [ˈθɪkənd] , [pɔː(r)][ˌaɪ ˈtiː][ˈəʊvə(r)][ðə; ði][ˈbʌtə(r)][ænd; ənd][ˈʃʊɡə(r)] .
when thickened , pour it over the butter and sugar .
什么时候 增稠 , 倒 它 超过 这 黄油 和 糖 .

煮至浓稠后，将其浇在黄油和糖上。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [ˈfleɪvərɪŋ] .
Add the flavoring .
添加 这 调味 .

加入调味料。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]
1 / 2 Cupful of Vinegar 1 / 2 Cupful of Water 1 / 2 Cupful of
1 / 2 一杯 的 醋 1 / 2 一杯 的 水 1 / 2 一杯 的
[mɪlk] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ]['wɔːlnʌt][wʌn] [eg] [ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn]
Milk Piece of Butter size of a Walnut 1 Egg 2 Tablespoonfuls of Sugar 1
牛奶 片 的 黄油 尺寸 的 一个 核桃 1 蛋 2 汤匙 的 糖 1

半杯醋，半杯水，半杯牛奶，核桃大小的黄油，1个鸡蛋，2汤匙糖

['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['mʌstəd] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
Tablespoonful of Flour 1 Tablespoonful of Mustard 1 Teaspoonful of Salt
一汤匙 的 面粉 1 一汤匙 的 芥末 1 一茶匙 的 盐

一汤匙面粉，一汤匙芥末，一茶匙盐

[pʊt] [ðə; ði]['vɪnɪgə(r)] , ['wɔːtə(r)][ænd; ənd]['bʌtə(r)][ɒn][ðə; ði] [stəʊv] , [ɪn][æn; ən] ['ægət] [dɪʃ] , [tuː; tə] [bɔɪl] .
Put the vinegar , water and butter on the stove , in an agate dish , to boil .
放 这 醋 ， 水 和 黄油 在 这 火炉 ， 在 一个 玛瑙 盘子 ， 到 熬 .

将醋、水和黄油放入玛瑙碗中，放在炉子上煮沸。

[mɪks] [tə'geðə(r)] ['ʃʊgə(r)] , ['flaʊə(r)] , ['mʌstəd] [ænd; ənd][sɔːlt] , [stɜː(r)]['ɪntuː][ðə; ði]['biːt(ə)n] [eg] [wɪð]
Mix together sugar , flour , mustard and salt , stir into the beaten egg with
混合 一起 糖 ， 面粉 ， 芥末 和 盐 ， 搅拌 进入 这 被打败 蛋 和
[ðə; ði] [mɪlk] ,
the milk ,
这 牛奶 ，

糖、面粉、芥末和盐混合在一起，然后与牛奶一起搅拌到打散的鸡蛋中。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd]['vɪnɪgə(r)] .
and add to the boiling water and vinegar .
和 添加 到 这 沸腾 水 和 醋 .

然后加入沸水和醋中。

[let] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] .
Let boil until it thickens .
让 熬 直到 它 增厚 .

煮至浓稠。

[ðɪs] [ɪz] ['kwɪkli] [ænd; ənd] ['iːzəli] [meɪd] , ['veri] [naɪs][ænd; ənd]['ɔːlweɪz][ə; eɪ] [sək'ses] .
This is quickly and easily made , very nice and always a success .
这 是 迅速地 和 容易地 制成 ， 非常 好的 和 总是 一个 成功 .

这道菜制作起来既快捷又简单，味道也非常好，而且总是很成功。

[næn]
nan
楠

nan

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][wʌn] [eg] [wʌn] ['lemən] [wʌn] / [ˌtuː'tuː]
1 Cupful of Sugar 1 / 2 Cupful of Butter 1 Egg 1 Lemon 1 / 2
1 一杯 的 糖 1 / 2 一杯 的 黄油 1 蛋 1 柠檬 1 / 2
[paɪnt] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
Pint Boiling Water
品脱 沸腾 水

1 杯糖，1/2 杯黄油，1 个鸡蛋，1 个柠檬，1/2 品脱沸水

[kriːm] [tə'geðə(r)] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] [jəʊk][ɒv; əv] [eg] ,
Cream together the butter and sugar , add the well - beaten yolk of egg ,
奶油 一起 这 黄油 和 糖 ， 添加 这 出色地 - 被打败 蛋黄 的 蛋 ，

将黄油和糖搅打均匀，加入打散的蛋黄，

[pɔː(r)]['əʊvə(r)] [ðɪs] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [dʒuːs][ɒv; əv]['lemən][ænd; ənd] [wel] - ['biːt(ə)n] [waɪt] [ɒv; əv] [eg] .
pour over this the boiling water , juice of lemon and well - beaten white of egg .
倒 超过 这 这 沸腾 水 , 汁 的 柠檬 和 出色地 - 被打败 白色的 的 蛋 .

将沸水、柠檬汁和打散的蛋清倒入其中。

[næn]
nan
楠

nan

[næn]
nan
楠

nan

[pɪk] ['əʊvə(r)][ænd; ənd] [wɒʃ] [tuː] - [θɜːdz] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [waɪt] [biːnz] .
Pick over and wash two - thirds of a cupful of white beans .
挑选 超过 和 洗 二 - 三分之一 的 一个 一杯 的 白色的 豆子 .

挑拣并洗净三分之二杯白豆。

[pʊt] [ɒn] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [stəʊv] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
Put on the back of the stove in cold water .
放 在 这 后退 的 这 火炉 在 寒冷的 水 .

放在炉灶背面，浸入冷水中。

[let] [ðiːz] [bɔɪl] ['sləʊli] , [waɪl] [ðə; ði] ['dɪnə(r)] [ɪz] ['kʊkɪŋ] .
Let these boil slowly , while the dinner is cooking .
让 这些 熬 缓慢地 , 尽管 这 晚餐 是 烹饪 .

趁着晚餐烹饪的时候，让这些水慢慢煮沸。

[wen] [ðə; ði] [bɔɪld] ['dɪnə(r)] [hæz; həz] [biːn] ['teɪkən] [ʌp] ,
When the boiled dinner has been taken up ,
什么时候 这 煮沸 晚餐 有 到过 已采取 向上 ,

当煮好的晚餐被收走后，

[pʊt] [ðiːz] [biːnz] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['dɪnə(r)] [wɒz; wəz] [kʊkt] .
put these beans into the liquor in which the dinner was cooked .
放 这些 豆子 进入 这 酒 在 哪个 这 晚餐 曾是 煮熟 .

把这些豆子放入煮晚餐的汤汁中。

[bɔɪl] [wʌn] ['aʊə(r)] .
Boil one hour .
熬 一 小时 .

煮沸一小时。

[wet] [θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [wɪð] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] , [tuː; tə] ['θɪkən] .
Wet three tablespoonfuls of flour with water , and stir in while boiling , to thicken .
湿的 三 汤匙 的 面粉 和 水 , 和 搅拌 在 尽管 沸腾 , 到 加厚 .

将三汤匙面粉用水浸湿，边煮边搅拌，直至汤汁浓稠。

[sɜːv] [hɒt] , ['ædɪŋ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɪlk] , [ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] .
Serve hot , adding a little milk , if you like .
服务 热的 , 添加 一个 小的 牛奶 , 如果 你 喜欢 .

趁热食用，如果喜欢的话可以加一点牛奶。

[næn]
nan
楠

nan

[θriː][ɔː(r)][fɔːr]['slaɪsɪz][ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk] [θriː][pə'teɪtəʊz][ˌtuː'tuː] / [θriː] ['ʌnjən] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊz]
3 or 4 Slices of Salt Pork 3 Potatoes 2 / 3 Onion 1 Cupful of Tomatoes
3 或者 4 切片 的 盐 猪肉 3 土豆 2 / 3 洋葱 1 一杯 的 西红柿
[θriː] ['krækəz] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['pɑːsli] - [sɒft] - [ʃeld] [klæmz][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)]
3 Crackers 1 Teaspoonful of Parsley 25 Soft - shelled Clams 1 Quart of Water
3 饼干 1 一茶匙 的 香菜 - 柔软的 - 带壳 蛤蜊 1 夸脱 的 水
[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk]
Salt and Pepper 1 Cupful of Milk
盐 和 胡椒 1 一杯 的 牛奶

3或4片咸猪肉，3个土豆，2/3个洋葱，1杯西红柿，3块饼干，1茶匙欧芹，25个软壳蛤蜊，1夸脱水，盐和胡椒粉，1杯牛奶

[kʌt] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)]['slaɪsɪz][ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ]['ket(ə)l] .
Cut three or four slices of salt pork and fry in the bottom of a kettle .
切 三 或者 四 切片 的 盐 猪肉 和 炒 在 这 底部 的 一个 壶 .

切三四片咸肉，放在锅底煎炸。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][pə'teɪtəʊz] [kʌt] ['ɪntuː] [daɪs] , ['ʌnjən] [ʃeɪvd] , [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [stjuːd] [tə'mɑːtəʊz] ,
Add the potatoes cut into dice , onion shaved , a cupful of stewed tomatoes ,
添加 这 土豆 切 进入 骰子 , 洋葱 剃光 , 一个 一杯 的 炖 西红柿 ,

加入切成丁的土豆、切碎的洋葱和一杯炖番茄，

[rəʊld] [ʃɪp] ['krækəz] , [mɪnst] ['pɑːsli] , [sɒft] - [ʃeld] [klæmz] , [ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
rolled ship crackers , minced parsley , soft - shelled clams , and boiling water .
滚动 船 饼干 , 剁碎 香菜 , 柔软的 - 带壳 蛤蜊 , 和 沸腾 水 .

卷好的船形饼干、切碎的欧芹、软壳蛤蜊和沸水。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] [ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] [ðə; ði][pə'teɪtəʊz][ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)] .
Add salt and pepper to taste and cook till the potatoes are tender .
添加 盐 和 胡椒 到 品尝 和 厨师 直到 这 土豆 是 投标 .

根据口味加入盐和胡椒粉，煮至土豆软烂。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][hɒt] [mɪlk] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['teɪkɪŋ] [ʌp] .
A little hot milk may be added just before taking up .
一个 小的 热的 牛奶 可能 是 额外 只是 前 采取 向上 .

服用前可以加入少量热牛奶。

[næn]
nan
楠

nan

[θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv][klæmz][sɪks] ['miːdiəm] - [saɪzd] [pə'teɪtəʊz][wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] [eit] ['bɒstən] ['krækəz] [fɔːr]
3 Quarts of Clams 6 Medium - sized Potatoes 1 Small Onion 8 Boston Crackers 4
3 夸脱 的 蛤蜊 6 中等的 - 尺寸 土豆 1 小的 洋葱 8 波士顿 饼干 4
['slaɪsɪz][ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk]
Slices of Salt Pork
切片 的 盐 猪肉

3夸脱蛤蜊，6个中等大小的土豆，1个小洋葱，8块波士顿饼干，4片咸猪肉

[wɒʃ] [ðə; ði][klæmz] [kliːn] , [pʊt] [ðem; ðəm][ɒn][ðə; ði] [stəʊv] [tuː; tə] [kʊk] , [wɪð] [wʌn][paɪnt][ɒv; əv][kəʊld]
Wash the clams clean , put them on the stove to cook , with one pint of cold
洗 这 蛤蜊 干净的 , 放 他们 在 这 火炉 到 厨师 , 和 一 品脱 的 寒冷的
['wɔːtə(r)] .
water .
水 .

将蛤蜊洗净，放入炉子上，加入一品脱冷水煮熟。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [ʃelz] [bɜːst] ['əʊpən] .
Boil until the shells burst open .
熬 直到 这 贝壳 爆裂 打开 .

煮至炮弹爆裂。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [stəʊv] , [pɔː(r)] [ðə; ði] [klæm] ['lɪkə(r)] ['ɪntuː] [æn; ən] ['ɜːθn] [dɪʃ] [ænd; ənd] [set] [ə'weɪ] [tuː; tə] ['set(ə)l] .
Remove from the stove , pour the clam liquor into an earthen dish and set away to settle .
消除 从 这 火炉 , 倒 这 蛤 酒 进入 一个 土 盘子 和 放 离开 到 定居 .

从炉子上移开，将蛤蜊汁倒入陶罐中，静置沉淀。

[wen] [ðə; ði] [klæmz] [hæv; həv] [kuːld] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] , [pɪk] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ʃelz] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [naɪt] - [kæps] ,
When the clams have cooled a little , pick them from the shells , remove the night - caps ,
什么时候 这 蛤蜊 有 冷却 一个 小的 , 挑选 他们 从 这 贝壳 , 消除 这 夜晚 - 帽子 ,

蛤蜊稍微冷却后，将蛤蜊肉从壳中取出，去掉壳帽。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [hed] , [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʃəuldəz] , ['wɒʃɪŋ] [iːtʃ] [klæm] .
cut off the head , to the shoulders , washing each clam .
切 离开 这 头 , 到 这 肩膀 , 洗涤 每个 蛤 .

切掉蛤蜊的头部到肩部，清洗每个蛤蜊。

[kʌt] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [fæt] [sɔːlt] [pɔːk] [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['ket(ə)l] [wɪð] [hɑːf] [æn; ən] ['ʌnjən] .
Cut three or four slices of fat salt pork and fry in the bottom of a kettle with half an onion .
切 三 或者 四 切片 的 胖的 盐 猪肉 和 炒 在 这 底部 的 一个 壶 和 一半 一个 洋葱 .

切三四片肥咸肉，和半个洋葱一起放在锅底煎。

[skɪm] [ðiːz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [fæt] , [pɔː(r)] [ɪn] [ðə; ði] [klæm] ['lɪkə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [hɒt] ['wɔːtə(r)] .
Skim these from the fat , pour in the clam liquor , add a little hot water .
撇去 这些 从 这 胖的 , 倒 在 这 蛤 酒 , 添加 一个 小的 热的 水 .

撇去浮油，倒入蛤蜊汁，加入少许热水。

[wen] [ðɪs] [bɔɪlz] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [rɔː] [pə'teɪtəʊz] , [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [pɛə] [ænd; ənd] [slaɪst] [θɪn] ,
When this boils , add the raw potatoes , which have been pared and sliced thin ,
什么时候 这 沸腾 , 添加 这 生的 土豆 , 哪个 有 到过 精简 和 切片 薄的 ,

水烧开后，加入去皮切薄片的生土豆。

[ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
and cook until tender .
和 厨师 直到 投标 .

煮至软烂。

[splɪt] [ðə; ði] ['krækəz] ['əʊpən] [ænd; ənd] [səʊk] [tɪl] [sɒft] [ɪn] [mɪlk] [ɔː(r)] ['wɔːtə(r)] .
Split the crackers open and soak till soft in milk or water .
分裂 这 饼干 打开 和 浸泡 直到 柔软的 在 牛奶 或者 水 .

将饼干掰开，浸泡在牛奶或水中直至变软。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðiːz] [ænd; ənd] [ðə; ði] [klæmz] [tuː; tə] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] .
Add these and the clams to the potatoes .
添加 这些 和 这 蛤蜊 到 这 土豆 .

把这些食材和蛤蜊一起加入土豆中。

[kʊk] [ten] ['mɪnɪts] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ɪf] ['niːdɪd] .
Cook ten minutes , then add a quart of milk and salt , if needed .
厨师 十 分钟 , 然后 添加 一个 夸脱 的 牛奶 和 盐 , 如果 需要 .

煮十分钟，然后加入一夸脱牛奶，如果需要的话可以加盐。

[duː; də] [nɒt] [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] ['ɑːftə(r)] ['ædɪŋ] [ðə; ði] [mɪlk] .
Do not let it boil after adding the milk .
做 不是 让 它 熬 后 添加 这 牛奶 .

加入牛奶后不要煮沸。

[sɜːv] [hɒt] .
Serve hot .
服务 热的 .

趁热食用。

[ðɪs] [ɪz] ['veri] [dɪ'lɪʃəs] .
This is very delicious .
这 是 非常 可口的 .

这味道真好。

[næn]
nan
楠

nan

[fɔːr] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [fæt] [sɔːlt] [pɔːk] [sɪks] [ɔː(r)] [eit] [pə'teɪtəʊz] [wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] [ˌtuː'tuː] [ɔː(r)] [θriː] [paʊndz]
4 Slices of Fat Salt Pork 6 or 8 Potatoes 1 Small Onion 2 or 3 Pounds
4 切片 的 胖的 盐 猪肉 6 或者 8 土豆 1 小的 洋葱 2 或者 3 英镑
[ɒv; əv] [freʃ] ['hædək] [ɔː(r)] ['kɒdfɪʃ] [eit] ['bɒstən] ['krækəz]
of Fresh Haddock or Codfish 8 Boston Crackers
的 新鲜的 黑线鳕 或者 鳕鱼 8 波士顿 饼干

4片肥咸猪肉，6或8个土豆，1个小洋葱，2或3磅新鲜黑线鳕或鳕鱼，8块波士顿饼干

[fraɪ] [ðə; ði] [sɔːlt] [pɔːk] , [wɪð] [ðə; ði] ['ʌnjən] , [ɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['ket(ə)l] ,
Fry the salt pork , with the onion , in the bottom of a kettle ,
炒 这 盐 猪肉 , 和 这 洋葱 , 在 这 底部 的 一个 壶 ,

将咸肉和洋葱放在锅底翻炒，

[skɪm] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [fæt] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ɪn] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .
skim from the fat , and pour in about a quart of water .
撇去 从 这 胖的 , 和 倒 在 关于 一个 夸脱 的 水 .

撇去油脂，倒入约一夸脱水。

[slaɪs] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [θɪn] , ['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [hæv; həv] [biːn] [wɒʃt] [ænd; ənd] [pɛə] .
Slice the potatoes thin , after they have been washed and pared .
片 这 土豆 薄的 , 后 他们 有 到过 洗过 和 精简 .

将土豆洗净削皮后切成薄片。

[meɪk] [ɔːl'tɜːnət] ['leɪəz] [ɒv; əv] [fɪʃ] [ænd; ənd] [pə'teɪtəʊz] , ['siːzənɪŋ] [iːtʃ] ['leɪə(r)] [wɪð] ['pepə(r)]
Make alternate layers of fish and potatoes , seasoning each layer with pepper
制作 备用 层 的 鱼 和 土豆 , 调料 每个 层 和 胡椒
[ænd; ənd] [sɔːlt] .
and salt .
和 盐 .

将鱼肉和土豆交替铺成一层，每一层都用胡椒和盐调味。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [bəuθ] [ɑː(r); ə(r)] ['tendə(r)] .
Cook until both are tender .
厨师 直到 两个都 是 投标 .

煮至两者均软烂即可。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [splɪt] ['krækəz] , [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [səʊkt] [ɪn] [mɪlk] [ɔː(r)] ['wɔːtə(r)] ,
Then put in the split crackers , which have been soaked in milk or water ,
然后 放 在 这 分裂 饼干 , 哪个 有 到过 浸泡过 在 牛奶 或者 水 ,

然后放入浸泡过牛奶或水的掰开的饼干，

[æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] [klæm] ['tʃaʊdə(r)] .
as for clam chowder .
作为 为了 蛤 浓汤 .

至于蛤蜊浓汤。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] .
Cook for ten minutes .
厨师 为了 十 分钟 .

煮十分钟。

[pɔː(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .
Pour in a quart of milk , add a small piece of butter and serve hot .
倒 在 一个 夸脱 的 牛奶 , 添加 一个 小的 片 的 黄油 和 服务 热的 .

倒入一夸脱牛奶，加入一小块黄油，趁热食用。

[næn]
nan
楠

nan

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [fɔː(r)] - ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [læm] [ˌtuː'tuː] / [θriː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [raɪs] [wʌn]
2 Pounds of Fore - Quarter of Lamb 2 / 3 Cupful of Rice 1
2 英镑 的 前 - 四分之一 的 羊肉 2 / 3 一杯 的 米 1
['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [seɪdʒ] [liːvz]
Tablespoonful of Salt 1 Teaspoonful of Sage Leaves
一汤匙 的 盐 1 一茶匙 的 圣人 树叶

2磅羊前腿肉，2/3杯大米，1汤匙盐，1茶匙鼠尾草叶

[pʊt] [ðə; ði] [læm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['ket(ə)l] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [sɔːlt] [ænd; ənd] [kʊk]
Put the lamb into a kettle , cover with cold water , add the salt and cook
放 这 羊肉 进入 一个 壶 , 覆盖 和 寒冷的 水 , 添加 这 盐 和 厨师
[θriː] ['aʊəz] .
three hours .
三 小时 .

将羊肉放入锅中，加冷水没过羊肉，加盐，煮三个小时。

[æz; əz] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [bɔɪlz] [ə'weɪ] , [ˌeɪ diː 'diː] [mɔː(r)] .
As the water boils away , add more .
作为 这 水 沸腾 离开 , 添加 更多的 .

水烧干后，再加水。

[wɒʃ] [ðə; ði] [raɪs] , [ə'laʊɪŋ] [θriː] - [fɔːθ] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] [tuː; tə] [kʊk] ; [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [seɪdʒ] ,
Wash the rice , allowing three - fourths of an hour to cook ; put in the sage ,
洗 这 米 , 允许 三 - 第四部分 的 一个 小时 到 厨师 ; 放 在 这 圣人 ,

将米淘洗干净，煮四十五分钟；放入鼠尾草，

[ə'baʊt] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] , [ænd; ənd] ['θɪkən] [wɪð] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)]
about fifteen minutes before serving , and thicken with two tablespoonfuls of flour
关于 十五 分钟 前 服务 , 和 加厚 和 二 汤匙 的 面粉
,
,
,

上菜前约十五分钟，加入两汤匙面粉勾芡。

[wet] [ɪn] [tuː] - [θɜːdz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .
wet in two - thirds of a cupful of water .
湿的 在 二 - 三分之一 的 一个 一杯 的 水 .

用三分之二杯水浸湿。

[ðə; ði][seɪdʒ] [meɪ] [biː; bi] [left] [aʊt] [ɪf] [prɪ'fɜːd] .
The sage may be left out if preferred .
这 圣人 可能 是 左边 出去 如果 首选 .

如果不喜欢，可以省略鼠尾草。

[næn]
nan
楠

nan

- ['ɔɪstə(r)z] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] ['bʌtə(r)] [sɔːlt]
25 Oysters 1 Teaspoonful of Flour 1 Quart of Milk Butter Salt
- 牡蛎 1 一茶匙 的 面粉 1 夸脱 的 牛奶 黄油 盐

25个牡蛎，1茶匙面粉，1夸脱牛奶，黄油，盐

[teɪk] ['twenti] - [faɪv] ['ɔɪstə(r)z] ,
Take twenty - five oysters ,
拿 二十 - 五 牡蛎 ,

取二十五个牡蛎，

[wɪð] [ðeə(r)] ['lɪkə(r)] [ænd; ənd] [pʊt] [ðiːz] ['ɪntuː] [æn; ən] ['ægət] [dɪʃ] [ɒn] [ðə; ði] [stəʊv] [wɪð] [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] ,
with their liquor and put these into an agate dish on the stove with salt to taste ,
和 他们的 酒 和 放 这些 进入 一个 玛瑙 盘子 在 这 火炉 和 盐 到 品尝 ,

将酒倒入玛瑙盘中，放在炉子上，加盐调味。

[ɪn] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
in a pint of cold water .
在 一个 品脱 的 寒冷的 水 .

放入一品脱冷水中。

[bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Boil five minutes .
熬 五 分钟 .

煮沸五分钟。

[stɜː(r)] ['ɪntuː] [ðɪs] [wʌn] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,
Stir into this one heaping teaspoonful of flour ,
搅拌 进入 这 一 堆积 一茶匙 的 面粉 ,

加入满满一茶匙面粉，搅拌均匀。

[wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [wet] [wɪð] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
which has been wet with two tablespoonfuls of cold water .
哪个 有 到过 湿的 和 二 汤匙 的 寒冷的 水 .

用两汤匙冷水浸湿。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] .
Add one quart of milk .
添加 一 夸脱 的 牛奶 .

加入一夸脱牛奶。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [bʌt; bət] [biː; bi] [ʃʊə(r)] [nɒt] [tuː; tə] [hæv; həv] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] .
Let it come to a boil , but be sure not to have it boil .
让 它 来 到 一个 熬 , 但 是 当然 不是 到 有 它 熬 .

让它沸腾，但不要让它沸腾。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv] [æn; ən] [eg] .
Remove from the fire , and add a piece of butter the size of an egg .
消除 从 这 火 , 和 添加 一个 片 的 黄油 这 尺寸 的 一个 蛋 .

从火上移开，加入一块鸡蛋大小的黄油。

[ðɪs] [ɪz] [sə'fɪʃ(ə)nt] [fɔː(r); fə(r)] [eɪt] ['piːp(ə)l] .
This is sufficient for eight people .
这 是 充足的 为了 八 人们 .

这足够八个人用。

[næn]
nan
楠

nan

[fɔːr][pə'teɪtəʊz][θriː][paɪnts][ɒv; əv][mɪlk] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][saɪz][ɒv; əv][æn; ən] [eg] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] ['ʌnjən]
4 Potatoes 3 Pints of Milk Piece of Butter size of an Egg Small piece of Onion
4 土豆 3 品脱 的 牛奶 片 的 黄油 尺寸 的 一个 蛋 小的 片 的 洋葱

4个土豆，3品脱牛奶，一小块黄油（鸡蛋大小），一小块洋葱

[teɪk] [fɔː(r)] [lɑːdʒ] [pə'teɪtəʊz] , [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [dʌn] [ænd; ənd] [mæʃ] [smuːð] , ['ædɪŋ] ['bʌtə(r)][ænd; ənd] [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .
Take four large potatoes , boil until done and mash smooth , adding butter and salt to taste .
拿 四 大的 土豆 , 熬 直到 完毕 和 捣碎 光滑的 , 添加 黄油 和 盐 到 品尝 .

取四个大土豆，煮熟后捣成泥，加入黄油和盐调味。

[hiːt] [ðə; ði][mɪlk][ɪn][ə; eɪ]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)] ,
Heat the milk in a double boiler ,
热 这 牛奶 在 一个 双倍的 锅炉 ,

用双层蒸锅加热牛奶，

[kʊk] [ðə; ði]['ʌnjən][ɪn][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ][fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [ðen] [rɪ'muːv] .
cook the onion in it a few minutes and then remove .
厨师 这 洋葱 在 它 一个 很少 分钟 和 然后 消除 .

将洋葱放入锅中煮几分钟，然后取出。

[pɔː(r)][ðə; ði][mɪlk] ['sləʊli] [ɒn][ðə; ði][pə'teɪtəʊ] , [streɪn] , [hiːt] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪ'miːdiətli] .
Pour the milk slowly on the potato , strain , heat and serve immediately .
倒 这 牛奶 缓慢地 在 这 土豆 , 拉紧 , 热 和 服务 立即地 .

将牛奶慢慢倒入土豆中，过滤，加热后立即食用。

['θɪkən] [wɪð] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .
Thicken with one tablespoonful of flour .
加厚 和 一 一汤匙 的 面粉 .

加入一汤匙面粉勾芡。

[næn]
nan
楠

nan

[næn]
nan
楠

nan

[ˌtuːˈtuː][ˈkʌpˌful][ɒv; əv] [kɔːn] ，

2 Cupfuls of Corn ,

2 杯 的 玉米 ,

2 杯玉米，

[ˈgreɪtɪd][frɒm; frəm][ðə; ði][kɒb][ˌtuːˈtuː] [egz] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][sɔːlt][wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv][mɪlk][wʌn] /

grated from the cob 2 Eggs A Little Salt 1 / 2 Cupful of Milk 1 /

磨碎的 从 这 玉米 2 鸡蛋 一个 小的 盐 1 / 2 一杯 的 牛奶 1 /

[ˌtuːˈtuː] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv][ˈflaʊə(r)][wʌn][ˈlev(ə)l] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv][ˈtɑːtə(r)][wʌn] / [ˌtuːˈtuː][ˈlev(ə)l]

2 Cupful of Flour 1 Level Teaspoonful of Cream of Tartar 1 / 2 Level

2 一杯 的 面粉 1 等级 一茶匙 的 奶油 的 鞑靼 1 / 2 等级

[ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈsəʊdə]

Teaspoonful of Soda

一茶匙 的 苏打

玉米粒磨碎 2 个鸡蛋 少许盐 半杯牛奶 半杯面粉 1 平茶匙塔塔粉 半平茶匙小苏打

[biːt] [ðə; ði] [egz] ， [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd][sɔːlt] .

Beat the eggs , then add the milk and salt .

打 这 鸡蛋 ， 然后 添加 这 牛奶 和 盐 .

将鸡蛋打散，然后加入牛奶和盐。

[stɜː(r)][ðə; ði] [kɔːn] [ˈɪntuː][ðə; ði][draɪ][ˈflaʊə(r)] ， [ˈwetɪŋ] [wɪð] [ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd] [egz] ，

Stir the corn into the dry flour , wetting with the milk and eggs ,

搅拌 这 玉米 进入 这 干燥 面粉 ， 润湿 和 这 牛奶 和 鸡蛋 ，

将玉米粒拌入干面粉中，加入牛奶和鸡蛋使其湿润。

[ðen] [fraɪ][ɪn][hɒt] [lɑːd] .

then fry in hot lard .

然后 炒 在 热的 猪油 .

然后用热猪油煎炸。

[næn]

nan

楠

nan

[beɪk] [sɪks][pəˈteɪtəʊz] , [ɔː(r)] [ɪˈnʌf] [fɔː(r); fə(r)][ˈfæməli] .

Bake six potatoes , or enough for family .

烤 六 土豆 , 或者 足够的 为了 家庭 .

烤六个土豆，足够一家人吃。

[wen] [dʌn] , [set] [əˈweɪ] [tuː; tə] [kuːl] [ˈslaɪtli] .

When done , set away to cool slightly .

什么时候 完毕 , 放 离开 到 凉爽的 轻微地 .

完成后，放在一旁稍微冷却。

[kʌt] [ɒf] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] , [skuːp] [aʊt] [ðə; ði][ˌɪnˈsaɪd] , [mæʃ] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ˈbʌtə(r)] , [sɔːlt] ,

Cut off a small piece , scoop out the inside , mash , add butter , salt ,

切 离开 一个 小的 片 , 舀 出去 这 里面 , 捣碎 , 添加 黄油 , 盐 ,

切下一小块，挖出里面的瓤，捣成泥，加入黄油和盐。

[ænd; ənd] [mɪlk] , [ˈɔːlsəʊ][ˈtaɪni][ˈbɪts][ɒv; əv] [ˈpɑːsli] , [ɪf] [laɪkt] .

and milk , also tiny bits of parsley , if liked .

和 牛奶 , 还 微小的 比特 的 香菜 , 如果 喜欢 .

加牛奶，如果喜欢的话，还可以加少许欧芹碎。

[fɪl] [ðə; ði] [ʃelz] [wɪð] [ðɪs] [ˈmɪkstʃə(r)] , [pʊt] [bæk] [ɪn][ðə; ði][ˈʌv(ə)n][ænd; ənd] [beɪk] [ʌnˈtɪl] [braʊn] .

Fill the shells with this mixture , put back in the oven and bake until brown .

充满 这 贝壳 和 这 混合物 , 放 后退 在 这 烤箱 和 烤 直到 棕色的 .

将混合物填入贝壳面中，放回烤箱烘烤至棕色。

[næn]
nan
楠

nan

[fɔːr][ɔː(r)][faɪv] [beɪkt] [pə'teɪtəʊz][wʌn][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]['bʌtə(r)] ,
4 or 5 Baked Potatoes 1 Pint of Milk 1 / 2 Teaspoonful of Salt Butter ,
4 或者 5 烘焙 土豆 1 品脱 的 牛奶 1 / 2 一茶匙 的 盐 黄油 ,

4 或 5 个烤土豆，1 品脱牛奶，1/2 茶匙盐，黄油

[ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ]['wɔːlnʌt]
the size of a Walnut
这 尺寸 的 一个 核桃

核桃大小

[peə(r)][ðə; ði][pə'teɪtəʊz][ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː][smɔːl] ['piːsɪz] .
Pare the potatoes and cut into small pieces .
削减 这 土豆 和 切 进入 小的 件 .

将土豆削皮，切成小块。

[pʊt][ðem; ðəm][ɒn][ðə; ði][stəʊv] , [ɪn][æn; ən] ['ægət] [dɪʃ] , [sɔːlt][ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [mɪlk] .
Put them on the stove , in an agate dish , salt and cover with milk .
放 他们 在 这 火炉 , 在 一个 玛瑙 盘子 , 盐 和 覆盖 和 牛奶 .

将它们放在炉子上，放入玛瑙盘中，加盐，然后倒入牛奶。

[let] [ðem; ðəm] [kʊk] [ˌfɪf'tiːn] [ɔː(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] , [ðen] ['θɪkən] [wɪð] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,
Let them cook fifteen or twenty minutes , then thicken with one tablespoonful of flour ,
让 他们 厨师 十五 或者 二十 分钟 , 然后 加厚 和 一 一汤匙 的 面粉 ,

煮十五到二十分钟，然后加入一汤匙面粉勾芡。

[stɜːd] [wɪð] [hɑːf][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ; [pʊt][ɪn][ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .
stirred with half a cupful of water ; put in the butter and serve hot .
搅拌 和 一半 一个 一杯 的 水 ; 放 在 这 黄油 和 服务 热的 .

加入半杯水搅拌；放入黄油，趁热食用。

[næn]
nan
楠

nan

['bʌtə(r)][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] , [peə(r)][ænd; ənd][slaɪs][pə'teɪtəʊz][ɪn][smɔːl] ['piːsɪz] .
Butter a baking - dish , pare and slice potatoes in small pieces .
黄油 一个 烘烤 - 盘子 , 削减 和 片 土豆 在 小的 件 .

在烤盘上抹上黄油，将土豆削皮切成小块。

[pʊt]['ɪntuː][ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)] .
Put into the dish with salt , pepper and a little butter .
放 进入 这 盘子 和 盐 , 胡椒 和 一个 小的 黄油 .

放入盘中，加入盐、胡椒粉和少许黄油。

[fɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] [mɪlk] , ['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp]['krækə(r)][ɔː(r)] [bred] [krʌmz] ,
Fill the dish with milk , sprinkle over the top cracker or bread crumbs ,
充满 这 盘子 和 牛奶 , 撒 超过 这 顶部 饼干 或者 面包 面包屑 ,

将碗里倒入牛奶，在上面撒上饼干碎或面包屑。

[ænd; ənd] [tʃiːz] , [ɪf] [juː; jʊ][laɪk][ˌaɪ 'tiː] .
and cheese , if you like it .
和 奶酪 , 如果 你 喜欢 它 .

如果你喜欢的话，还可以加奶酪。

[beɪk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɔː(r)] [tuː] ['aʊəz] .
Bake in the oven for an hour and a half or two hours .
烤 在 这 烤箱 为了 一个 小时 和 一个 一半 或者 二 小时 .

放入烤箱烘烤一个半小时到两个小时。

[næn]
nan
楠

nan

[sɪks] [tə'mɑːtəʊz]
6 Tomatoes
6 西红柿

6个西红柿

[ˌtuː'tuː]['kʌpˌful][ɒv; əv] [bred] [krʌmz]
2 Cupfuls of Bread Crumbs
2 杯 的 面包 面包屑

杯面包屑

[smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] ['ʌnjən]
Small piece of Onion
小的 片 的 洋葱

一小块洋葱

[ə; eɪ] [fjuː] [stɔːks] [ɒv; əv] ['seləri] [hɑːts]
A Few Stalks of Celery Hearts
一个 很少 茎 的 芹菜 红心

几根芹菜心

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst]
Salt and Pepper to Taste
盐 和 胡椒 到 品尝

适量盐和胡椒粉

[kʌt] [ɒf] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] [iːtʃ] [tə'mɑːtəʊ][ænd; ənd] [skuːp] [aʊt] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd] .
Cut off a small piece of each tomato and scoop out the inside .
切 离开 一个 小的 片 的 每个 番茄 和 舀 出去 这 里面 .

从每个番茄上切下一小块，挖出里面的瓤。

[mɪks] [ðɪs] [wɪð] [tuː] ['kʌpˌful] , [ɔː(r)][ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [bred] [krʌmz] , [ðə; ði] [tʃɒpt] ['ʌnjən] ,
Mix this with two cupfuls , or the same amount of bread crumbs , the chopped onion ,
混合 这 和 二 杯 , 或者 这 相同的 数量 的 面包 面包屑 , 这 切碎 洋葱 ,

将此与两杯面包屑（或等量的面包屑）和切碎的洋葱混合，

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
salt and pepper .
盐 和 胡椒 .

盐和胡椒。

[ðen] [fɪl] [ðə; ði][tə'mɑːtəʊz] [wɪð] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] , ['pʊtɪŋ] [smɔːl] ['piːsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [tɒp] .
Then fill the tomatoes with this mixture , putting small pieces of butter over the top .
然后 充满 这 西红柿 和 这 混合物 , 推杆 小的 件 的 黄油 超过 这 顶部 .

然后将这种混合物填入番茄中，并在上面放上小块黄油。

[pleɪs] [ðiːz] [ɪn][ə; eɪ][pæn][ɪn] [wɪtʃ] [ɪz][ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] , [tuː; tə] [prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] ,
Place these in a pan in which is a very little water , to prevent sticking ,
地方 这些 在 一个 平底锅 在 哪个 是 一个 非常 小的 水 ， 到 防止 粘性 ，

将它们放入盛有少量水的平底锅中，以防粘锅。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n][frɒm; frəm] ['twenti] ['mɪnɪts] [tuː; tə][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] .
and bake in a hot oven from twenty minutes to half an hour .
和 烤 在 一个 热的 烤箱 从 二十 分钟 到 一半 一个 小时 .

放入高温烤箱烘烤二十分钟至半小时。

[næn]
nan
楠

nan

[peə(r)][ænd; ənd][slaɪs] ([nɒt] ['veri] [θɪn]) , [dɪp]['ɪntuː]['flaʊə(r)][ænd; ənd][fraɪ][ɒn][ə; eɪ] ['grɪdl] [ɪn][hɒt][fæt] .
Pare and slice (not very thin) , dip into flour and fry on a griddle in hot fat .
削减 和 片 （ 不是 非常 薄的 ）， 蘸 进入 面粉 和 炒 在 一个 烤盘 在 热的 胖的 .

削皮切片（不要太薄），蘸上面粉，在热油中于煎锅上煎炸。

[ə'pendɪks]
APPENDIX
附录

附录

[næn]
nan
楠

nan

[næn]
nan
楠

nan

" [plæn][jɔː(r); jə(r)] [wɜːk] , [ðen] [wɜːk] [jɔː(r); jə(r)][plæn] .
" Plan your work , then work your plan .
" 计划 你的 工作 ， 然后 工作 你的 计划 .

制定工作计划，然后按计划执行。

" ['mʌndeɪ; 'mʌndi] — [wɒʃ] , [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] [dʌn] [ɪn][ðə; ði] [haʊs] .
" Monday — Wash , if you have it done in the house .
" 周一 — 洗 ，如果 你 有 它 完毕 在 这 房子 .

“星期一——洗衣服，如果你家里有洗衣服的地方的话。”

[ɪf] [sent] [aʊt] , [juːz] [ðæt] [deɪ] [fɔː(r); fə(r)] ['pɪkɪŋ] [ʌp] [ænd; ənd] ['pʊtɪŋ] [θɪŋz] [ɪn]['ɔːdə(r)] ,
If sent out , use that day for picking up and putting things in order ,
如果 发送 出去 ， 使用 那 天 为了 挑选 向上 和 推杆 事物 在 命令 ，

如果物品已寄出，则利用当天时间取回并整理物品。

['ɑːftə(r)][ðə; ði][dɪs'ɔːdə(r)][ɒv; əv] ['sʌndeɪ] .
after the disorder of Sunday .
后 这 紊乱 的 星期日 .

继周日的混乱之后。

['tjuːzdeɪ] — ['aɪən] .
Tuesday — Iron .
周二 — 铁 .

星期二——铁。

['wenzdeɪ] — ['fɪnɪʃ] ['aɪənɪŋ] [ænd; ənd] [beɪk] ; [wɒʃ] ['kɪtʃɪn] [flɔː(r)] .
Wednesday — Finish ironing and bake ; wash kitchen floor .
周三 — 结束 熨烫 和 烤 ; 洗 厨房 地面 .

星期三——熨完衣服、烤好面包；清洗厨房地板。

['θɜːzdeɪ] , ['fraɪdeɪ] — [swiːp] [ænd; ənd] [dʌst] , ['θʌrəli] .
Thursday , Friday — Sweep and dust , thoroughly .
周四 , 星期五 — 扫 和 灰尘 , 彻底 .

星期四、星期五——彻底清扫和除尘。

['sætədeɪ] — [beɪk] , [ænd; ənd] [prɪ'peə(r)] [ɪn] ['evri] [wei] ['pɒsəb(ə)l] , [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [deɪ] .
Saturday — Bake , and prepare in every way possible , for the following day .
周六 — 烤 , 和 准备 在 每一个 方式 可能的 , 为了 这 下列的 天 .

星期六——烘焙，并尽可能为第二天做好准备。

[næn]
nan
楠

nan

[ə; eɪ] ['hænd(ə)l] [dɪʃ] [klɒθ] .
A handle dish cloth .
一个 处理 盘子 布 .

带柄抹布。

[ə; eɪ] ['waɪə(r)] [dɪʃ] [klɒθ] .
A wire dish cloth .
一个 金属丝 盘子 布 .

金属丝抹布。

[ə; eɪ] [keɪk] [ɒv; əv] ['skaʊərɪŋ] [səʊp] .
A cake of scouring soap .
一个 蛋糕 的 洗涤 肥皂 .

一块去污皂。

[ə; eɪ] [smɔːl] [brʌʃ] [fɔː(r); fə(r)] ['kliːnɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lz] .
A small brush for cleaning vegetables .
一个 小的 刷子 为了 打扫 蔬菜 .

用于清洗蔬菜的小刷子。

[ðiːz] ['ɑːtɪk(ə)lz] [ɑː(r); ə(r)] [ˌɪndɪ'spensəb(ə)l] .
These articles are indispensable .
这些 文章 是 必不可少 .

这些文章至关重要。

['ɔːlsəʊ] [hæv; həv] [tuː] [klɒθs] , [wɪtʃ] [mʌst; məst] [biː; bi] [kept] ['pɜːfɪktli] [kliːn] .
Also have two cloths , which must be kept perfectly clean .
还 有 二 布料 , 哪个 必须 是 保留 完美 干净的 .

另外还要准备两块抹布，必须保持完全干净。

[wʌn] [fɔː(r); fə(r)] ['wɒʃɪŋ] ['dɪʃɪz] .
One for washing dishes .
一 为了 洗涤 菜肴 .

一个用来洗碗。

[wʌn] [fɔː(r); fə(r)] ['wɒʃɪŋ] [sɪŋk] .
One for washing sink .
一 为了 洗涤 下沉 .

一个用于洗涤池。

[næn]
nan
楠

nan

[duː; də][nɒt] [θrəʊ] [ə'weɪ] [smɔːl] ['piːsɪz] [ɒv; əv][fæt][frɒm; frəm] [pɔːk] , [læm] [ɔː(r)] [steɪk] .
Do not throw away small pieces of fat from pork , lamb or steak .
做 不是 扔 离开 小的 件 的 胖的 从 猪肉 , 羊肉 或者 牛排 .

不要丢弃猪肉、羊肉或牛排上的小块肥肉。

[pʊt] [ðem; ðəm][ɒn][ðə; ði] [stəʊv] ,
Put them on the stove ,
放 他们 在 这 火炉 ,

把它们放在炉子上，

[ɪn][ə; eɪ] ['skɪlɪt] [ɔː(r)] ['ægət] [dɪʃ] [ænd; ənd] [kʊk] [ðem; ðəm] [tɪl] [ðeə(r)][ɪz] ['nʌθɪŋ] [left] , [bʌt; bət][skræps] .
in a skillet or agate dish and cook them till there is nothing left , but scraps .
在 一个 煎锅 或者 玛瑙 盘子 和 厨师 他们 直到 那里 是 没有什么 左边 , 但 碎屑 .

将它们放入煎锅或玛瑙盘中煮至全熟，只剩下碎屑。

[ðen] [peə(r)][ə; eɪ][pə'teɪtəʊ] , [wɒʃ] [kliːn] ,
Then pare a potato , wash clean ,
然后 削减 一个 土豆 , 洗 干净的 ,

然后削去土豆皮，洗净，

[kʌt] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz][ænd; ənd] [kʊk] [ɪn][ðə; ði][fæt][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][hɑːf]['aʊə(r)][tuː; tə]['klærəfaɪ][ˌaɪ 'tiː] .
cut into thin slices and cook in the fat for a half hour to clarify it .
切 进入 薄的 切片 和 厨师 在 这 胖的 为了 一个 一半 小时 到 阐明 它 .

切成薄片，用油脂煮半小时，使油脂澄清。

[streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [klɒθ] .
Strain through a cloth .
拉紧 通过 一个 布 .

用布过滤。

[ðɪs] [wɪl] [biː; bi] [gʊd] [tuː; tə][fraɪ] ['doʊnʌts] [ɪn][ænd; ənd][fɔː(r); fə(r)][ɔːl] [p'ɜːpəsɪz] , [weə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ] [ɪz] ['niːdɪd] ,
This will be good to fry doughnuts in and for all purposes , where shortening is needed ,
这 将要 是 好的 到 炒 甜甜圈 在 和 为了 全部 目的 , 在哪里 缩短 是 需要 ,

这种油很适合用来炸甜甜圈，也适用于所有需要起酥油的场合。

[ɪk'sept] [fɔː(r); fə(r)][paɪ] [krʌst] .
except for pie crust .
除了 为了 馅饼 地壳 .

除了馅饼皮。

['piːsɪz] [ɒv; əv][fæt] ,
Pieces of fat ,
件 的 胖的 ,

脂肪块，

[nɒt] [fɪt][fɔː(r); fə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ] [kæn; kən][biː; bi] [seɪvd] [ɪn][sʌm; səm][əʊld][juː'tens(ə)l][ænd; ənd] [meɪd] ['ɪntuː] ['kɪtʃɪn] [səʊp] .
not fit for shortening can be saved in some old utensil and made into kitchen soap .
不是 合身 为了 缩短 能 是 已保存 在 一些 老的 用具 和 制成 进入 厨房 肥皂 .

不适合做起酥油的油脂可以保存在旧器皿中，制成厨房肥皂。

[næn]
nan
楠

nan

['ɔːlweɪz] [juːz] ['freʃli] [bɔɪld] ['wɔːtə(r)] .
Always use freshly boiled water .
总是 使用 新鲜的 煮沸 水 .

务必使用新鲜煮沸的水。

[duː; də] [nɒt] [bɔɪl] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] ['mɪnɪts] .
Do not boil more than three or four minutes .
做 不是 熬 更多的 比 三 或者 四 分钟 .

煮沸时间不要超过三四分钟。

[ðɪs] [ɪz] ['veri] [ɪm'pɔːt(ə)nt] , [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] [gʊd] [kʌp] [ɒv; əv] [tiː] [ɔː(r)] ['kɒfi] .
This is very important , in making a good cup of tea or coffee .
这 是 非常 重要的 , 在 制作 一个 好的 杯子 的 茶 或者 咖啡 .

这对于泡一杯好茶或好咖啡来说非常重要。

['nevə(r)] [juːz] ['wɔːtə(r)] [wɪtʃ] [hæz; həz] [stʊd] [ɪn] [ðə; ði] ['tiːketl] ['əʊvə(r)] [naɪt] .
Never use water which has stood in the teakettle over night .
绝不 使用 水 哪个 有 站立 在 这 茶壶 超过 夜晚 .

千万不要使用在水壶里静置过夜的水。

[næn]
nan
楠

nan

[duː; də] [nɒt] [θrəʊ] [ə'weɪ] [ðə; ði] ['kɒfi] [juː; jʊ] [hæv; həv] [left] [frɒm; frəm] ['brekfəst] .
Do not throw away the coffee you have left from breakfast .
做 不是 扔 离开 这 咖啡 你 有 左边 从 早餐 .

不要把早餐剩下的咖啡扔掉。

[ɪf] [juː; jʊ] [duː; də] [nɒt] [keə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [aɪst] ['kɒfi] [fɔː(r); fə(r)] ['dɪnə(r)] , [meɪk] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['kɒfi] ['dʒeli] ,
If you do not care for iced coffee for dinner , make a little coffee jelly ,
如果 你 做 不是 关心 为了 冰镇 咖啡 为了 晚餐 , 制作 一个 小的 咖啡 果冻 ,

如果你晚餐不喜欢喝冰咖啡，那就做点咖啡果冻吧。

[baɪ] [ðə; ði] ['resəpi] [ɒn] [peɪdʒ] - .
by the recipe on page 27 .
经过 这 食谱 在 页 - .

按照第27页的食谱。

[næn]
nan
楠

nan

[kiːp] [ðem; ðəm] [fɔː(r); fə(r)] ['haʊsˌkliːnɪŋ] , [fɔː(r); fə(r)] ['wɒʃɪŋ] ['wɪndəʊz] [ænd; ənd] [fɔː(r); fə(r)] ['wɒʃɪŋ] [læmp] ['tʃɪmniz] .
Keep them for housecleaning , for washing windows and for washing lamp chimneys .
保持 他们 为了 家政服务 , 为了 洗涤 视窗 和 为了 洗涤 灯 烟囱 .

留着它们做家务，比如擦窗户和清洗灯罩。

[əʊld] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['kælɪkəʊ] , [ɔː(r)] ['flænl] [meɪk] [gʊd] [h'əʊldəz] [tuː; tə] [juːz] [ə'baʊt] [ðə; ði] [stəʊv] .
Old pieces of calico , or flannel make good holders to use about the stove .
老的 件 的 印花布 , 或者 绒布 制作 好的 持有者 到 使用 关于 这 火炉 .

旧的印花棉布或法兰绒布料是很好的炉灶用夹子。

[wɒʃ] , [bɔɪl] [ænd; ənd] [draɪ] ['kliːnɪŋ] [klɒθs] [wen] [sɔɪld] , [ðæt] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] ['redi] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] [ə'gen] .

Wash , boil and dry cleaning cloths when soiled , that they may be ready for use again .

洗 , 熬 和 干燥 打扫 布料 什么时候 脏的 , 那 他们 可能 是 准备好 为了 使用 再次 .

脏了的抹布要清洗、煮沸、晾干，以便再次使用。

[næn]

nan

楠

nan

[duː; də] [nɒt] [θrəʊ] [ə'weɪ] [æn; ən] [əʊld] [hɒt] - ['wɔːtə(r)] [bæg] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ˌaɪ 'tiː] [liːks] .

Do not throw away an old hot - water bag because it leaks .

做 不是 扔 离开 一个 老的 热的 - 水 包 因为 它 泄漏 .

不要因为热水袋漏水就扔掉。

['fɑːs(ə)n] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [liːk] , [ə; eɪ] [strɒŋ] [piːs] [ɒv; əv] [əd'hiːsɪv] ['plɑːstə(r)] .

Fasten over the leak , a strong piece of adhesive plaster .

系 超过 这 泄露 , 一个 强的 片 的 粘合剂 石膏 .

用一块强力粘合石膏将漏水处牢牢固定住。

[fɪl] [ðə; ði] [bæg] [wɪð] [sænd] [ɔː(r)] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] ['flænl] .

Fill the bag with sand or salt and cover with flannel .

充满 这 包 和 沙 或者 盐 和 覆盖 和 绒布 .

在袋子里装满沙子或盐，然后用法兰绒布盖住。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [həʊld] [hiːt] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [lɒŋ] [taɪm] , [ænd; ənd] [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] ['bɒt(ə)l] .

It will hold heat for a long time , and can be used instead of the water bottle .

它 将要 抓住 热 为了 一个 长的 时间 , 和 能 是 用过的 反而 的 这 水 瓶子 .

它可以长时间保温，可以代替水瓶使用。

[næn]

nan

楠

nan

[kiːp] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['lemən] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] ['bɑːθruːm; 'bɑːθrʊm] [ɔː(r)] ['kɪtʃɪn] .

Keep a piece of lemon in your bathroom or kitchen .

保持 一个 片 的 柠檬 在 你的 浴室 或者 厨房 .

在浴室或厨房里放一块柠檬。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [rɪ'muːv] [steɪnz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [hændz] .

It will remove stains from the hands .

它 将要 消除 污渍 从 这 双手 .

它可以去除手上的污渍。

[næn]

nan

楠

nan

[spred] ['flaʊə(r)] [ə'pɒn] [ə; eɪ] [tɪn] [paɪ] [pleɪt] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] ,

Spread flour upon a tin pie plate , put it in a hot oven ,

传播 面粉 之上 一个 锡 馅饼 盘子 , 放 它 在 一个 热的 烤箱 ,

在锡制馅饼盘上撒上面粉，放入热烤箱中，

[ænd; ənd][stɜː(r)] ['kɒnstəntli] , ['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [braʊn] , [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɔːl] ['kʌləd] .
and stir constantly , after it begins to brown , until it is all colored .
和 搅拌 不断地 , 后 它 开始 到 棕色的 , 直到 它 是 全部 有色 .

开始变黄后，要不停搅拌，直到全部上色为止。

[kiːp] ['ɔːlweɪz] [ɒn] [hænd] .
Keep always on hand .
保持 总是 在 手 .

常备在手边。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [gʊd] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌlərɪŋ] [ænd; ənd] ['θɪkənɪŋ] ['greivi] .
It is good for coloring and thickening gravies .
它 是 好的 为了 染色 和 增稠 肉汁 .

它很适合用来给肉汁上色和增稠。

[næn]
nan
楠

nan

['lemən] [dʒuːs] [meɪks] [ə; eɪ] ['veri] ['greɪtf(ə)l] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə] [ɔːl] [kaɪndz] [ɒv; əv] [fɪʃ] .
Lemon juice makes a very grateful addition to all kinds of fish .
柠檬 汁 制作 一个 非常 感激的 添加 到 全部 种类 的 鱼 .

柠檬汁是各种鱼类的绝佳配料。

[θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv]['lemən] , [wɪð] [sprɪgz][ɒv; əv] ['pɑːsli] , [ə'raʊnd] [ə; eɪ]['plætə(r)][ɒv; əv] [fɪʃ] , [meɪks]
Thin slices of lemon , with sprigs of parsley , around a platter of fish , makes
薄的 切片 的 柠檬 , 和 枝条 的 香菜 , 大约 一个 拼盘 的 鱼 , 制作
[ə; eɪ] ['prɪti] ['gɑːnɪʃ] .
a pretty garnish .
一个 漂亮的 装饰 .

用薄薄的柠檬片和几枝欧芹装饰一盘鱼，就成了漂亮的点缀。

[næn]
nan
楠

nan

[ɪf] [juː; jʊ] [wɒnt] [gʊd] [swiːt] [lɑːd] , [bai] [frɒm; frəm][jɔː(r); jə(r)] ['bʊtʃə(r)] , [liːf] [lɑːd] .
If you want good sweet lard , buy from your butcher , leaf lard .
如果 你 想 好的 甜的 猪油 , 买 从 你的 屠夫 , 叶子 猪油 .

如果你想要优质甜猪油，就去肉铺买板油。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

母亲过去常做的菜：一系列古(Things Mother Used to Make A Collection of)

[skɪn] ['keəfəli] , [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['ket(ə)l] [ɔː(r)] [sɔːs] [pæn] .
Skin carefully , cut into small pieces and put it into a kettle or sauce pan .
皮肤 小心 , 切 进入 小的 件 和 放 它 进入 一个 壶 或者 酱 平底锅 .

小心地剥去外皮，切成小块，放入水壶或平底锅中。

[pɔː(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [hɑːf] - ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːnɪŋ] , [ænd; ənd] [kʊk] ['sləʊli] ,
Pour in a half - cupful of water , to prevent burning , and cook slowly ,
倒 在 一个 一半 - 一杯 的 水 , 到 防止 燃烧 , 和 厨师 缓慢地 ,

倒入半杯水，防止烧焦，然后小火慢煮。

[ʌn'tɪl] [ðeə(r)] [ɪz] ['nʌθɪŋ] [left] [bʌt; bət] [skræps] .
until there is nothing left but scraps .
直到 那里 是 没有什么 左边 但 碎屑 .

直到最后只剩下残渣。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [skræps] [wɪð] [ə; eɪ] ['skɪmə(r)] , [sɔːlt] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] , [ænd; ənd] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [kliːn] [klɒθ] ,
Remove the scraps with a skimmer , salt it a little , and strain through a clean cloth ,
消除 这 碎屑 和 一个 撇渣器 , 盐 它 一个 小的 , 和 拉紧 通过 一个 干净的 布 ,

用漏勺撇去残渣，加少许盐，然后用干净的布过滤。

['ɪntuː] [tɪn] [peɪlz] .
into tin pails .
进入 锡 水桶 .

装入锡桶。

[biː; bi] [ʃʊə(r)] [nɒt] [tuː; tə] [skɔːtʃ] [ˌaɪ 'tiː] .
Be sure not to scorch it .
是 当然 不是 到 烧焦 它 .

注意不要烤焦了。

[næn]
nan
楠

nan

[ɪn] [ðə; ði] ['sʌmə(r)] , [wen] [egz] [ɑː(r); ə(r)] [tʃiːp] ,
In the summer , when eggs are cheap ,
在 这 夏天 , 什么时候 鸡蛋 是 便宜的 ,

夏天鸡蛋便宜的时候，

[bai] [ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['nʌmbə(r)] [ɒv; əv] ['freʃli] [leɪd] [wʌnz] [tuː; tə] [lɑːst] [θruː] [ðə; ði] ['wɪntə(r)] .
buy a sufficient number of freshly laid ones to last through the winter .
买 一个 充足的 数字 的 新鲜的 铺设 一个 到 最后的 通过 这 冬天 .

购买足够数量的新鲜鸡蛋，以备过冬之需。

[teɪk] [wʌn] [pɑːt] [ɒv; əv] ['lɪkwɪd] [glɑːs] , [ænd; ənd] [naɪn] [pɑːts] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [bɔɪld] ,
Take one part of liquid glass , and nine parts of cold water which has been boiled ,
拿 一 部分 的 液体 玻璃 , 和 九 部分 的 寒冷的 水 哪个 有 到过 煮沸 ,

取一份液态玻璃，和九份煮沸的冷水，

[ænd; ənd] [mɪks] ['θʌrəli] .
and mix thoroughly .
和 混合 彻底 .

充分搅拌。

[pʊt] [ðə; ði] [egz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [stəʊn] [krɒk] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] ,
Put the eggs into a stone crock , and pour over them this mixture ,
放 这 鸡蛋 进入 一个 石头 缸 , 和 倒 超过 他们 这 混合物 ,

将鸡蛋放入石罐中，然后倒入这种混合物。

['hævɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [kʌm] [æn; ən] [ɪntʃ] [ə'bʌv] [ðə; ði] [egz] .
having it come an inch above the eggs .
拥有 它 来 一个 英寸 多于 这 鸡蛋 .

让它高出鸡蛋一英寸。

[ðə; ði] [egz] [wɪl] [kiːp] [sɪks] [mʌnθs] ,
The eggs will keep six months ,
这 鸡蛋 将要 保持 六 几个月 ,

这些鸡蛋可以保存六个月。

[ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['pɜːfɪktli] [freʃ] [wen] [pækt] [ænd; ənd] [wɪl] [hæv; həv] [nəʊ] [teɪst] ,
if they are perfectly fresh when packed and will have no taste ,
如果 他们 是 完美 新鲜的 什么时候 包装 和 将要 有 不 品尝 ,

如果包装时它们非常新鲜，就不会有任何味道。

[æz; əz] [wen] [pʊt] ['ɪntuː] [laɪm] ['wɔːtə(r)] .
as when put into lime water .
作为 什么时候 放 进入 酸橙 水 .

就像放入石灰水中一样。

[næn]
nan
楠

nan

[əʊld] [s'tɒkɪŋz] [ɑː(r); ə(r)] [faɪn] [fɔː(r); fə(r)] ['kliːnɪŋ] [ðə; ði] [reɪndʒ] .
Old stockings are fine for cleaning the range .
老的 长筒袜 是 美好的 为了 打扫 这 范围 .

旧丝袜很适合用来清洁炉灶。

[slɪp] [jɔː(r); jə(r)] [hænd] ['ɪntuː] [ðə; ði] [fʊt] [ænd; ənd] [rʌb] [hɑːd] , [ɔː(r)] [pleɪs] [æn; ən] [əʊld] [wɪsk] [bruːm] [ˌɪn'saɪd] .
Slip your hand into the foot and rub hard , or place an old whisk broom inside .
滑 你的 手 进入 这 脚 和 擦 难的 , 或者 地方 一个 老的 拂 扫帚 里面 .

将手伸入脚里用力揉搓，或者将一把旧扫帚伸进去。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [meɪk] [ðə; ði] [saɪdz] [ænd; ənd] [frʌnt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [reɪndʒ] [kliːn] [ænd; ənd] ['ʃaɪni] .
It will make the sides and front of the range clean and shiny .
它 将要 制作 这 侧面 和 正面 的 这 范围 干净的 和 闪亮的 .

它能让炉灶的侧面和正面干净闪亮。

[ɪn] [fækt] , [juː; jʊ] [wɪl] ['seldəm] [niːd] [tuː; tə] [juːz] ['blækɪŋ] [ɒn] [ðiːz] [pɑːts] .
In fact , you will seldom need to use blacking on these parts .
在 事实 , 你 将要 很少 需要 到 使用 黑化 在 这些 部分 .

事实上，你很少需要对这些部件使用黑色涂层。

[næn]
nan
楠

nan

[ɪf] [juː; jʊ][lɪv; laɪv][ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [ænd; ənd][juːz] ['kerəsiːn] [læmps] , [duː; də][nɒt] [dred] ['wɒʃɪŋ]
If you live in the country and use kerosene lamps , do not dread washing
如果 你 居住 在 这 国家 和 使用 煤油 灯 , 做 不是 恐惧 洗涤
[ðə; ði] ['tʃɪmniz] .
the chimneys .
这 烟囱 .

如果你住在农村，使用煤油灯，不要害怕清洗烟囱。

[meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] [hɒt] [sʌdz] , [ðen] [wɒʃ] [ðem; ðəm][ɪn] [ðɪs] ,
Make a good hot suds , then wash them in this ,
制作 一个 好的 热的 泡沫 , 然后 洗 他们 在 这 ,

先搓出大量热泡沫，然后用这个水洗它们。

[wɪð] [ə; eɪ] [kliːn] [klɒθ] [kept] [fɔː(r); fə(r)] [ðæt] ['pɜːpəs] .
with a clean cloth kept for that purpose .
和 一个 干净的 布 保留 为了 那 目的 .

用专门准备的干净抹布擦拭。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] ['veri] [hɒt] [ɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][draɪ] [wɪð] [æn; ən][əʊld] [sɒft] [klɒθ] .
Pour over them very hot or boiling water and dry with an old soft cloth .
倒 超过 他们 非常 热的 或者 沸腾 水 和 干燥 和 一个 老的 柔软的 布 .

用滚烫的开水或热水冲洗，然后用旧的软布擦干。

[twɪst] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [braʊn] ['peɪpə(r)][ɔː(r)]['njuːzpeɪpə(r)] ,
Twist a piece of brown paper or newspaper ,
捻 一个 片 的 棕色的 纸 或者 报纸 ,

将一张棕色纸或报纸拧成一团，

['ɪntuː][ˌkɔːnju'kəʊpiə] [ʃeɪp] [ænd; ənd] [pleɪs] ['əʊvə(r)][ðə; ði] ['tʃɪmniz] [tuː; tə] [prə'tekt] [frɒm; frəm] [dʌst]
into cornucopia shape and place over the chimneys to protect from dust
进入 丰饶角 形状 和 地方 超过 这 烟囱 到 保护 从 灰尘
[ænd; ənd] [flaɪz] .
and flies .
和 苍蝇 .

将其捏成丰饶角形状，放在烟囱上，以防止灰尘和苍蝇进入。

[næn]
nan
楠

nan

['sprɪŋk(ə)l] [freʃ] [graʊnd] ['kɒfi] , [ɒn] [ə; eɪ] ['ʃʌv(ə)l] [ɒv; əv] [hɒt] [kəʊl] , [ɔː(r)] [bɜːn] ['ʃʊgə(r)] [ɒn] [ðə; ði]
Sprinkle fresh ground coffee , on a shovel of hot coals , or burn sugar on the
撒 新鲜的 地面 咖啡 , 在 一个 铲 的 热的 煤炭 , 或者 烧伤 糖 在 这
['ʃʌv(ə)l] .
shovel .
铲 .

在铲子上撒上新鲜研磨的咖啡粉，或者在铲子上烧焦糖。

[ðɪs] [ɪz] [æn; ən] [əʊld] - ['fæʃ(ə)nd] [ˌdɪsɪn'fektənt] , [stɪl] [gʊd] .
This is an old - fashioned disinfectant , still good .
这 是 一个 老的 - 造型 消毒剂 , 仍然 好的 .

这是一种老式的消毒剂，但仍然有效。

[næn]
nan
楠

nan

[jɔː(r); jə(r)] [bruːm] [wɪl] [lɑːst] [mʌtʃ] [lɒŋgə(r)][ænd; ənd][biː; bi] [meɪd] [tʌf] [ænd; ənd]['plaɪəb(ə)l] ,
Your broom will last much longer and be made tough and pliable ,
你的 扫帚 将要 最后的 很多 更长 和 是 制成 艰难的 和 柔韧的 ,

你的扫帚会更耐用，而且既坚韧又有弹性。

[baɪ] ['dɪpɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['mɪnɪt] [ɔː(r)] [tuː] , [ɪn][ə; eɪ][peɪl][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [sʌdz] , [wʌns][ə; eɪ] [wiːk] .
by dipping for a minute or two , in a pail of boiling suds , once a week .
经过 浸渍 为了 一个 分钟 或者 二 ， 在 一个 桶 的 沸腾 泡沫 ， 一次 一个 星期 .

每周一次，将身体浸入一桶沸腾的肥皂水中一两分钟。

[ə; eɪ] ['kɑːpɪt] [wɪl] [weə(r)][lɒŋgə(r)] [ɪf] [swept] [wɪð] [ə; eɪ] [bruːm] ['triːtɪd] [ɪn] [ðɪs] [wei] .
A carpet will wear longer if swept with a broom treated in this way .
一个 地毯 将要 穿 更长 如果 扫荡 和 一个 扫帚 治疗 在 这 方式 .

如果用经过这种处理的扫帚清扫地毯，地毯的使用寿命会更长。

[liːv] [jɔː(r); jə(r)] [bruːm] ['bɒtəm] [saɪd] [ʌp] , [ɔː(r)] [hæŋ] [ˌaɪ 'tiː] .
Leave your broom bottom side up , or hang it .
离开 你的 扫帚 底部 边 向上 ， 或者 悬挂 它 .

将扫帚底部朝上放置，或者悬挂起来。

[næn]
nan
楠

nan

[melt] ['pærəfɪn] [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['dʒeli]['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz][kəʊld] .
Melt paraffine and pour over the jelly after it is cold .
熔化 石蜡 和 倒 超过 这 果冻 后 它 是 寒冷的 .

融化石蜡，待果冻冷却后淋在上面。

[nəʊ]['brændi] , ['peɪpə(r)] , [ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['kʌvərɪŋ] [ɪz] ['nesəsəri] .
No brandy , paper , or other covering is necessary .
不 白兰地 ， 纸 ， 或者 其他 覆盖 是 必要的 .

无需白兰地、纸张或其他覆盖物。

[næn]
nan
楠

nan

[rʌb] [wɪð] ['kerəsiːn] [ænd; ənd] ['waɪtɪŋ] , [ænd; ənd] ['pɒlɪʃ] [wɪð] [ə; eɪ][draɪ] [klɒθ] .
Rub with kerosene and whiting , and polish with a dry cloth .
擦 和 煤油 和 白鳕 ， 和 抛光 和 一个 干燥 布 .

用煤油和白垩粉擦拭，然后用干布擦亮。

[næn]
nan
楠

nan

[wɒʃ] [wɪð] [səʊp] [sʌdz] [ænd; ənd] ['paʊdəd] ['brɪstl] [brɪk] .
Wash with soap suds and powdered bristol brick .
洗 和 肥皂 泡沫 和 粉末状 布里斯托尔 砖 .

用肥皂泡沫和布里斯托尔粉清洗。

[wen] ['pɜːfɪktli] [draɪ] ,
When perfectly dry ,
什么时候 完美 干燥 ，

完全干燥后，

[teɪk] [ə; eɪ] ['flænl] [klɒθ] [ænd; ənd][draɪ] ['paʊdəd] ['brɪstl] [ɔː(r)]['eni] [gʊd] ['kliːnɪŋ] ['paʊdə(r)]
take a flannel cloth and dry powdered bristol or any good cleaning powder
拿 一个 绒布 布 和 干燥 粉末状 布里斯托尔 或者 任何 好的 打扫 粉末
[ænd; ənd] ['pɒlɪʃ] .
and polish .
和 抛光 .

取一块法兰绒布，撒上干燥的布里斯托尔粉或其他优质清洁粉，擦拭抛光。

[juː; jʊ] [wɪl] [biː; bi] [pliːzd] [wɪð] [ðə; ði] [rɪ'zʌlt] .
You will be pleased with the result .
你 将要 是 高兴 和 这 结果 .

你会对结果感到满意的。

[ai][hæv; həv] [traɪd] [ðɪs] [fɔː(r); fə(r)] ['fɔːti] [j'iəz] .
I have tried this for forty years .
我 有 尝试 这 为了 四十 年 .

我尝试了四十年。

[næn]
nan
楠

nan

[wen] ['meɪkɪŋ] ['bʌt(ə)n] [həʊlz] [ɪn] [sɜːdʒ] [ɔː(r)] ['eni] [mə'tɪəriəl] [wɪtʃ] [frei] ,
When making button holes in serge or any material which frays ,
什么时候 制作 按钮 孔 在 哔叽 或者 任何 材料 哪个 磨损 ,

在用斜纹布或其他易散边的材料制作扣眼时，

[pleɪs] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [lɔːn] [ɒv; əv] [tuː] ['θɪknəs] , [ˌʌndə'niːθ] [ænd; ənd] [wɜːk] [θruː] [ðɪs] .
place a piece of lawn of two thicknesses , underneath and work through this .
地方 一个 片 的 草地 的 二 厚度 , 下 和 工作 通过 这 .

在下面铺上两层厚的草皮，然后进行后续操作。

[ə'nʌðə(r)] [wei] [ɪz][tuː; tə] [meɪk] [fɔː(r)] ['stɪtʃɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [gʊdz] [ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv][ðə; ði]['bʌt(ə)n]
Another way is to make four stitchings in the goods the length of the button
其他 方式 是 到 制作 四 缝线 在 这 商品 这 长度 的 这 按钮
[həʊl] .
hole .
洞 .

另一种方法是在布料上缝四针，长度与扣眼的长度相同。

[kʌt] [bɪ'twiːn] [ðiːz] , ['liːvɪŋ] [tuː] ['stɪtʃɪŋ] [iːtʃ] [saɪd][ɒv; əv][ðə; ði][həʊl] .
Cut between these , leaving two stitchings each side of the hole .
切 之间 这些 , 离开 二 缝线 每个 边 的 这 洞 .

在这些缝线之间剪开，在孔的两侧各留下两条缝线。

[næn]
nan
楠

nan

[stɪtʃ] [ə; eɪ] ['kres(ə)nt] [ʃeɪpt] [piːs] [ɒv; əv][ðə; ði] [seɪm] [mə'tɪəriəl][æz; əz][jɔː(r); jə(r)] [weɪst] ['ʌndə(r)][ðə; ði]
Stitch a crescent shaped piece of the same material as your waist under the
缝 一个 新月 形状 片 的 这 相同的 材料 作为 你的 腰部 在下面 这
[ɑːm] .
arm .
手臂 .

在腋下缝制一块与腰部面料相同的月牙形布片。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [weə(r)][lɒŋgə(r)][ænd; ənd] [wen] [ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] [weəz] [aʊt][ˌaɪ 'tiː] [lʊks] ['niːtə(r)][ðæn; ðən]
It will wear longer and when the outside wears out it looks neater than
它 将要 穿 更长 和 什么时候 这 外部 穿着 出去 它 看起来 更整洁 比
[ə; eɪ] [pætʃ] .
a patch .
一个 修补 .

它更耐用，而且外层磨损后看起来比补丁更整洁。

[ɪf] [ðə; ði] [weɪst] [ɪz] [laɪnd] , [pʊt] [ðɪs] [bɪ'twiːn] [ðə; ði]['laɪnɪŋ][ænd; ənd][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] .
If the waist is lined , put this between the lining and the outside .
如果 这 腰部 是 衬里 , 放 这 之间 这 衬垫 和 这 外部 .

如果腰部有衬里，就把这件衣服放在衬里和外层之间。

[næn]
nan
楠

nan

[tɜːn] [hɒt] ['flætˌaɪən] ['bɒtəm] [saɪd] [ʌp] .
Turn hot flatirons bottom side up .
转动 热的 熨斗 底部 边 向上 .

将热熨斗底部朝上放置。

[rest] [ðiːz] [ɒn] [tuː] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [wʊd] , [ɔː(r)][həʊld][ɪn][jɔː(r); jə(r)][læp] .
Rest these on two pieces of wood , or hold in your lap .
休息 这些 在 二 件 的 木头 , 或者 抓住 在 你的 膝 .

将它们放在两块木头上，或者放在腿上。

[pʊt]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv][wet] [klɒθ] , [ðen] [leɪ][ðə; ði] ['velvɪt] [ɒn] [ðɪs] .
Put over them a piece of wet cloth , then lay the velvet on this .
放 超过 他们 一个 片 的 湿的 布 , 然后 躺 这 天鹅绒 在 这 .

先在上面盖一块湿布，然后再把天鹅绒铺在湿布上。

[brʌʃ] [wɪð] [ə; eɪ] [wɪsk] [bruːm] .
Brush with a whisk broom .
刷子 和 一个 拂 扫帚 .

用扫帚刷一下。

[ðə; ði] [stiːm] [frɒm; frəm][ðə; ði][wet] [klɒθ] [wɪl] [reɪz] [ðə; ði][næp][ænd; ənd] [teɪk] [aʊt][ðə; ði] ['kriːsɪz] .
The steam from the wet cloth will raise the nap and take out the creases .
这 蒸汽 从 这 湿的 布 将要 增加 这 午睡 和 拿 出去 这 褶皱 .

湿布产生的蒸汽会使绒毛竖起，并消除褶皱。

[næn]
nan
楠

nan

[ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [braɪt] ['jeləʊ] , [seɪv] [jɔː(r); jə(r)]['ʌnjən] [skɪnz] .
If you wish for a bright yellow , save your onion skins .
如果 你 希望 为了 一个 明亮的 黄色的 , 节省 你的 洋葱 皮肤 .

如果你想要鲜亮的黄色，就把洋葱皮留下来。

[ðeɪ] [wɪl] ['kʌlə(r)] [waɪt] [klɒθ] [ə; eɪ] ['veri] [braɪt] ['jeləʊ] .
They will color white cloth a very bright yellow .
他们 将要 颜色 白色的 布 一个 非常 明亮的 黄色的 .

他们会将白布染成非常鲜艳的黄色。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] [gʊd] ['kʌlə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['breɪdɪd] [rʌgz] , [sʌtʃ] [æz; əz]['piːp(ə)l] [juːst] [tuː; tə] [meɪk] .
This is a good color for braided rugs , such as people used to make .
这 是 一个 好的 颜色 为了 编织 地毯 , 这样的 作为 人们 用过的 到 制作 .

这种颜色很适合编织地毯，就像人们过去制作的那种地毯一样。

[næn]
nan
楠

nan

[sɔːlt] [wen] [ə'plaɪd] [draɪ] , [wɪð] [ə; eɪ] [sɒft] [piːs] [ɒv; əv] ['flænl] [wɪl] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [steɪn] [frɒm; frəm]
Salt when applied dry , with a soft piece of flannel will remove the stain from
盐 什么时候 应用 干燥 , 和 一个 柔软的 片 的 绒布 将要 消除 这 弄脏 从
['sɪlvə(r)] ,
silver ,
银 ,

用柔软的法兰绒布蘸取干盐，涂抹在银器上即可去除污渍。

[kɔːzd] [baɪ] [egz] .
caused by eggs .
导致 经过 鸡蛋 .

由卵子引起。

[næn]
nan
楠

nan

[ðɪs] [wɪl] [prɪ'vent] [ðə; ði][sɔːlt][frɒm; frəm] [bɪ'kʌmɪŋ] [tuː] [mɔɪst] [tuː; tə] [ʃeɪk] [aʊt] .
This will prevent the salt from becoming too moist to shake out .
这 将要 防止 这 盐 从 成为 也 潮湿 到 摇 出去 .

这样可以防止盐变得太湿而难以抖落。

[næn]
nan
楠

nan

[ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] [fɔː(r); fə(r)]['eɪkruː; 'ekruː] [leɪs] [ænd; ənd][juː; jʊ][hæv; həv]['əʊnli][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [waɪt] ,
If you wish for ecru lace and you have only a piece of white ,
如果 你 希望 为了 米色 蕾丝 和 你 有 仅有的 一个 片 的 白色的 ,

如果你想要米白色蕾丝，但你只有一块白色布料，

[dɪp][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][kəʊld] [tiː] [ɔː(r)] ['kɒfi] , [ʌn'tɪl] [juː; jʊ][hæv; həv][ðə; ði] [dɪ'zaɪəd] ['kʌlə(r)] .
dip it into cold tea or coffee , until you have the desired color .
蘸 它 进入 寒冷的 茶 或者 咖啡 , 直到 你 有 这 想要的 颜色 .

将其浸入冷茶或咖啡中，直到达到所需的颜色。

[næn]
nan
楠

nan

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ]['peɪpə(r)][bæg][ænd; ənd] [pleɪs] [raɪt] [ɒn][ðə; ði][aɪs] .
Put it into a paper bag and place right on the ice .
放 它 进入 一个 纸 包 和 地方 正确的 在 这 冰 .

把它装进纸袋里，直接放在冰面上。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [ə; eɪ] [wiːk] [ɪn] [ðɪs] [wei] .
It will keep a week in this way .
它 将要 保持 一个 星期 在 这 方式 .

它会保持这种状态一周。

[næn]
nan
楠

nan

[duː; də] [nɒt] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː]['wɔːtə(r)] .
Do not put it into water .
做 不是 放 它 进入 水 .

不要把它放进水里。

[ræp] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [klɒθ] , [wet] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [pleɪs] [də'rektli] [ɒn][ðə; ði][aɪs] .
Wrap it in a cloth , wet in cold water and place directly on the ice .
裹 它 在 一个 布 , 湿的 在 寒冷的 水 和 地方 直接地 在 这 冰 .

用布包好，用冷水浸湿，直接放在冰上。

[næn]
nan
楠

nan

[pʊt] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [ə; eɪ] [strɒŋ] [braɪn] [meɪd] [ɒv; əv] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kəʊld] [ˈwɔːtə(r)] ,
Put it in a strong brine made of one quart of cold water ,
放 它 在 一个 强的 盐水 制成 的 一 夸脱 的 寒冷的 水 ,

把它放入用一夸脱冷水配制的浓盐水中。

[ænd; ənd] [tuː] - [θɜːdz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
and two - thirds of a cup of salt .
和 二 - 三分之一 的 一个 杯子 的 盐 .

以及三分之二杯盐。

[næn]
nan
楠

nan

[peə(r)] [pəˈteɪtəʊz] [bɪˈfɔː(r)] [ˈbɔɪlɪŋ] , [ænd; ənd] [ðen] [seɪv] [ðə; ði] [ˈwɔːtə(r)] , [tuː; tə] [mɪks] [jɔː(r); jə(r)] [jiːst] [bred] [wɪð] .
Pare potatoes before boiling , and then save the water , to mix your yeast bread with .
削减 土豆 前 沸腾 , 和 然后 节省 这 水 , 到 混合 你的 酵母 面包 和 .

煮土豆前先削皮，然后把煮土豆的水留下来，用来和酵母面包混合。

[næn]
nan
楠

nan

[wen] [jɔː(r); jə(r)] [ˈpɪklz] [hæv; həv] [biːn] [juːst] [frɒm; frəm] [jɔː(r); jə(r)] [glɑːs] [dʒˈɑːz] , [duː; də] [nɒt] [θrəʊ] [əˈweɪ] [ðə; ði] [ˈvɪnɪgə(r)] .
When your pickles have been used from your glass jars , do not throw away the vinegar .
什么时候 你的 泡菜 有 到过 用过的 从 你的 玻璃 罐子 , 做 不是 扔 离开 这 醋 .

当你用完玻璃罐里的泡菜后，不要把醋倒掉。

[juːz] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] [ˈsæləd] [ˈdresɪŋ] .
Use it in your salad dressing .
使用 它 在 你的 沙拉 敷料 .

把它加到沙拉酱里。

[ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [mʌtʃ] [ˈbetə(r)] [ðæn; ðən] [pleɪn] [ˈvɪnɪgə(r)] [bɪˈkəz; bɪˈkɒz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈfleɪvə(r)] .
It is much better than plain vinegar because of the flavor .
它 是 很多 更好的 比 清楚的 醋 因为 的 这 味道 .

它的味道比普通醋好得多。

[næn]
nan
楠

nan

[ðɪs] [ˈɒf(ə)n] [lʊks] [kliːn] [ænd; ənd] [pjʊə(r)] [bʌt; bət] [fɪl] [ə; eɪ] [ˈtʌmblə(r)] [wɪð] [ˌaɪ ˈtiː] ,
This often looks clean and pure but fill a tumbler with it ,
这 经常 看起来 干净的 和 纯的 但 充满 一个 不倒翁 和 它 ,

它看起来通常干净纯净，但用它装满一个玻璃杯后，

[ˈkʌvə(r)] [tuː; tə] [kiːp] [aʊt] [ðə; ði] [dʌst] [ænd; ənd] [ðen] [ʃəʊ] [ˌaɪ ˈtiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [tʃaɪld] ,
cover to keep out the dust and then show it to the child ,
覆盖 到 保持 出去 这 灰尘 和 然后 展示 它 到 这 孩子 ,

盖上盖子防尘，然后再给孩子看。

[ðæt] [hiː; hi] [meɪ] [siː] [fɔː(r); fə(r)] [hɪm'self] , [ðə; ði] [dɜːt] [ˌaɪ 'tiː] [kən'teɪnz] .
that he may see for himself , the dirt it contains .
那 他 可能 看 为了 他自己 ， 这 污垢 它 包含 .

让他亲眼看看里面的污垢。

[næn]
nan
楠

nan

[ɪn'sted] [ɒv; əv] ['rəʊlɪŋ] [ænd; ənd] ['kʌtɪŋ] [æz; əz] ['juːʒuəl] , [drɒp] [ðə; ði] [dəʊ] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['aɪən] [pæn] .
Instead of rolling and cutting as usual , drop the dough into a large iron pan .
反而 的 滚动 和 切割 作为 通常 ， 降低 这 面团 进入 一个 大的 铁 平底锅 .

不要像往常一样擀开和切割，而是将面团放入一个大的铁锅中。

[ðə; ði] [hiːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [melts] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [wʌn] [ʃiːt] .
The heat of the oven melts them into one sheet .
这 热 的 这 烤箱 融化 他们 进入 一 床单 .

烤箱的高温将它们融化成一片。

[kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [sk'weəz] [ɔː(r)] [lɒŋ] ['nærəʊ] [strɪps] .
Cut them into squares or long narrow strips .
切 他们 进入 正方形 或者 长的 狭窄的 条状物 .

将它们切成方块或细长条。

[ˌaɪ 'tiː] [teɪks] [mʌtʃ] [les] [taɪm] , [ðæn; ðən] [ðə; ði] [əʊld] [wei] [ɒv; əv] ['rəʊlɪŋ] [ænd; ənd] ['kʌtɪŋ] .
It takes much less time , than the old way of rolling and cutting .
它 需要 很多 较少的 时间 ， 比 这 老的 方式 的 滚动 和 切割 .

比起传统的卷切法，这种方法耗时更少。

[næn]
nan
楠

nan

[pʊt] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] [ʃɒt] , , [ɔː(r)] [biːnz] .
Put into it shot , pebblestones , or beans .
放 进入 它 射击 ， 鹅卵石 ， 或者 豆子 .

往里面放些子弹、鹅卵石或豆子。

[fɪl] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] [strɒŋ] [səʊp] [sʌdz] , [ænd; ənd] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [bred] ['səʊdə] [ɔː(r)] [ə'məʊniə] .
Fill it with a strong soap suds , and one teaspoonful of bread soda or ammonia .
充满 它 和 一个 强的 肥皂 泡沫 ， 和 一 一茶匙 的 面包 苏打 或者 氨 .

往里面倒入大量肥皂泡沫，再加入一茶匙小苏打或氨水。

[let] [stænd] [æn; ən] ['aʊə(r)] , [ʃeɪk] [wel] [ænd; ənd] ['ɒf(ə)n] .
Let stand an hour , shake well and often .
让 站立 一个 小时 ， 摇 出色地 和 经常 .

静置一小时，期间要经常摇晃。

[rɪns] [wɪð] [kliːn] ['wɔːtə(r)] .
Rinse with clean water .
冲洗 和 干净的 水 .

用清水冲洗。

[næn]
nan
楠

nan

[pʊt] [wʌn] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] , ['ɪntuː] [ðə; ði] ['ket(ə)l] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Put one tablespoonful of vinegar , into the kettle while boiling .
放 一 一汤匙 的 醋 , 进入 这 壶 尽管 沸腾 .

在水烧开时，往水壶里倒入一汤匙醋。

[næn]
nan
楠

nan

[rʌb] ['peɪʃntli] [wɪð] ['iːθə(r)] .
Rub patiently with ether .
擦 耐心 和 醚 .

用乙醚耐心擦拭。

[,aɪ 'tiː] [wɪl] [nɒt] [liːv] [ə; eɪ] [rɪŋ] , [laɪk] ['gæsəliːn] , [ænd; ənd] [wɪl] [rɪ'muːv] ['evri] [treɪs] [ɒv; əv] [ðə; ði]
It will not leave a ring , like gasolene , and will remove every trace of the
它 将要 不是 离开 一个 戒指 , 喜欢 汽油 , 和 将要 消除 每一个 痕迹 的 这
[steɪn] .
stain .
弄脏 .

它不会像汽油那样留下痕迹，而且能彻底去除污渍。

[næn]
nan
楠

nan

[wɒʃ] [wɪð] [hɒt] [sʌdz] .
Wash with hot suds .
洗 和 热的 泡沫 .

用热泡沫清洗。

[wen] [draɪ] [rʌb] [,aɪ 'tiː] [wel] , [wɪð] [ə; eɪ] [klɒθ] [wet] [wɪð] ['kerəsiːn] .
When dry rub it well , with a cloth wet with kerosene .
什么时候 干燥 擦 它 出色地 , 和 一个 布 湿的 和 煤油 .

干燥后，用蘸有煤油的布仔细擦拭。

[duː; də] [ðɪs] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [taɪmz] [ə; eɪ] [wiːk] [ænd; ənd] [jɔː(r); jə(r)] [sɪŋk] [wɪl] [lʊk] [wel] , [ɔːl] [ðə; ði]
Do this three or four times a week and your sink will look well , all the
做 这 三 或者 四 时代 一个 星期 和 你的 下沉 将要 看 出色地 , 全部 这
[taɪm] .
time .
时间 .

每周这样做三到四次，你的水槽就会一直看起来很干净。

[næn]
nan
楠

nan

[sɔːlt] [wɪl] ['kɜːd(ə)l] [njuː] [mɪlk] , [səʊ] [wen] ['meɪkɪŋ] ['greivi] , [ɔː(r)] ['pʊdɪŋz] , [pʊt] [jɔː(r); jə(r)] [sɔːlt] ['ɪntuː]
Salt will curdle new milk , so when making gravies , or puddings , put your salt into
盐 将要 凝固 新的 牛奶 , 所以 什么时候 制作 肉汁 , 或者 布丁 , 放 你的 盐 进入
[ðə; ði] ['flaʊə(r)] ,
the flour ,
这 面粉 ,

盐会使新鲜牛奶凝结，所以在制作肉汁或布丁时，要把盐加入面粉中。

[ɔː(r)] [wɪð] [egz] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː] [wen] [ðə; ði] [mɪlk] [bɔɪlz] .
or with eggs and sugar , to add when the milk boils .
或者 和 鸡蛋 和 糖 , 到 添加 什么时候 这 牛奶 沸腾 .

或者加入鸡蛋和糖，在牛奶煮沸时加入。

[juːz] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [mɪlk] ['greivi] [ænd; ənd] ['gruːəl] .
Use a double boiler for milk gravies and gruels .
使用 一个 双倍的 锅炉 为了 牛奶 肉汁 和 粥 .

用双层蒸锅烹制牛奶肉汁和粥。

[næn]
nan
楠

nan

[rʌb] [ðem; ðəm] [wɪð] ['kerəsiːn] .
Rub them with kerosene .
擦 他们 和 煤油 .

用煤油擦拭。

['ʃuːz] [wɪl] [lɑːst][lɒŋgə(r)] , [ɪf] [rʌbd] ['əʊvə(r)] [wɪð] ['drɪpɪŋ] [frɒm; frəm] [rəʊst] [læm] .
Shoes will last longer , if rubbed over with drippings from roast lamb .
鞋 将要 最后的 更长 , 如果 摩擦 超过 和 滴落物 从 烤 羊肉 .

如果用烤羊肉滴下来的汁液擦拭鞋子，鞋子会更耐穿。

[əʊld] - ['fæʃ(ə)nd] ['piːp(ə)l] ['ɔːlweɪz] [juːst] ['mʌtn] ['tæləʊ] [ɒn] ['tʃɪldrənz] ['ʃuːz] .
Old - fashioned people always used mutton tallow on children's shoes .
老的 - 造型 人们 总是 用过的 羊肉 脂 在 孩子们的 鞋 .

老一辈的人总是用羊油涂抹孩子的鞋子。

[næn]
nan
楠

nan

[pɔːk] [ɔː(r)] [læm] [tʃɒps] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [naɪs] , [ɪf] [beɪkt] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] .
Pork or lamb chops are very nice , if baked in a hot oven .
猪肉 或者 羊肉 排骨 是 非常 好的 , 如果 烘焙 在 一个 热的 烤箱 .

猪排或羊排用高温烤箱烤制后味道非常好。

[tɜːn] [ðem; ðəm][æz; əz] [ðeɪ] [braʊn] .
Turn them as they brown .
转动 他们 作为 他们 棕色的 .

煎至棕色后翻面。

[ˌaɪ 'tiː] [seɪvz] [ðə; ði] [sməʊk] [ɪn][ðə; ði] [ruːm] .
It saves the smoke in the room .
它 保存 这 抽烟 在 这 房间 .

它能减少房间里的烟雾。

[næn]
nan
楠

nan

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)][tuː; tə] [prɪ'vent] ['skɔːtʃɪŋ] .
Place it in a double boiler to prevent scorching .
地方 它 在 一个 双倍的 锅炉 到 防止 灼热 .

将其放入双层蒸锅中，以防止烧焦。

[næn]
nan
楠

nan

[ʃel] [ðə; ði] [nʌts] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
Shell the nuts and put into boiling water .
壳 这 坚果 和 放 进入 沸腾 水 .

将坚果去壳，放入沸水中。

[wen] [ðeɪ] [hæv; həv] [stʊd] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] [ɔː(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] , [ðə; ði] [skɪn] [wɪl] [slɪp] [ɒf] ['iːzəli] .
When they have stood for fifteen or twenty minutes , the skin will slip off easily .
什么时候 他们 有 站立 为了 十五 或者 二十 分钟 , 这 皮肤 将要 滑 离开 容易地 .

静置十五到二十分钟后，表皮就会很容易脱落。

[wen] [draɪ] , [mɪks] [ə; eɪ] [hɑːf] - ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] [ɔː(r)] ['bʌtə(r)] ,
When dry , mix a half - teaspoonful of olive oil or butter ,
什么时候 干燥 , 混合 一个 一半 - 一茶匙 的 橄榄 油 或者 黄油 ,

干燥后，加入半茶匙橄榄油或黄油拌匀。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [wɪð] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [nʌt] [miːts] .
and a quarter of a teaspoonful of salt , with a cupful of nut meats .
和 一个 四分之一 的 一个 一茶匙 的 盐 , 和 一个 一杯 的 坚果 肉类 .

再加四分之一茶匙盐和一杯坚果仁。

[spred] [ɒn] [ə; eɪ] [tɪn] [pæn] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] .
Spread on a tin pan , and place in a hot oven .
传播 在 一个 锡 平底锅 , 和 地方 在 一个 热的 烤箱 .

铺在锡盘上，放入热烤箱中。

[beɪk] [ˌfɪf'tiːn] [ɔː(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Bake fifteen or twenty minutes .
烤 十五 或者 二十 分钟 .

烘烤十五到二十分钟。

[wɒtʃ] ['kləʊsli] [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['sevrəl] [taɪmz] , [æz; əz] [ðeɪ] [bɜːn] ['kwɪkli] .
Watch closely and stir several times , as they burn quickly .
手表 密切 和 搅拌 一些 时代 , 作为 他们 烧伤 迅速地 .

密切注意并多次搅拌，因为它们很容易烧焦。

[triːt] ['piːnʌts] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [wei] .
Treat peanuts in the same way .
对待 花生 在 这 相同的 方式 .

花生也应如此处理。

[næn]
nan
楠

nan

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [waɪz] [tuː; tə] [set] [ðə; ði] ['kʌlə(r)] [fɜːst] ,
It is wise to set the color first ,
它 是 明智的 到 放 这 颜色 第一的 ,

最好先确定颜色。

[baɪ] ['səʊkɪŋ] [ɪn] [ə; eɪ] [strɒŋ] [sə'luːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [kəʊld] [sɔːlt] ['wɔːtə(r)] ([wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [tuː; tə] [hɑːf] [ə; eɪ] [peɪl] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)]) .
by soaking in a strong solution of cold salt water (one cupful of salt to half a pail of water) .
经过 浸泡 在 一个 强的 解决方案 的 寒冷的 盐 水 (一 一杯 的 盐 到 一半 一个 桶 的 水) .

用浓冷盐水浸泡（一杯盐兑半桶水）。

[səʊk] [tuː] ['aʊəz] .
Soak two hours .
浸泡 二 小时 .

浸泡两小时。

[næn]
nan
楠

nan

[ðə; ði][əʊld] - ['fæʃ(ə)nd] [wei] , [stɪl] [gʊd] , [ɪz][tuː; tə][wet][ðə; ði] [pleɪs] [ɪn]['lemən][dʒuːs] ,
The old - fashioned way , still good , is to wet the place in lemon juice ,
这 老的 - 造型 方式 , 仍然 好的 , 是 到 湿的 这 地方 在 柠檬 汁 ,

传统方法仍然有效，那就是用柠檬汁润湿患处。

['sprɪŋk(ə)l][ɒn][ˌaɪ 'tiː] ['kɒmən] ['teɪb(ə)l][sɔːlt] , [ænd; ənd] [leɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] [sʌn] .
sprinkle on it common table salt , and lay it in the sun .
撒 在 它 常见的 桌子 盐 , 和 躺 它 在 这 太阳 .

撒上普通食盐，放在阳光下晒晒。

[ɪn] [ðiːz] ['leɪtə(r)] [deɪz] , [ðeə(r)][ɪz][ɒn][ðə; ði] ['mɑːkɪt] [æn; ən]['aɪən] [rʌst] [səʊp] ,
In these later days , there is on the market an iron rust soap ,
在 这些 之后 天 , 那里 是 在 这 市场 一个 铁 锈 肥皂 ,

如今市面上有一种专门用于去除铁锈的肥皂。

[wɪtʃ] [rɪ'muːvz] [ðə; ði] [spɒt] ['kwɪkli] , ['ɔːlsəʊ][æn; ən][ɪŋk][ɪ'rædɪˌkeɪtə(r)] , [səʊld][baɪ][ɔːl] ['drʌgist] .
which removes the spot quickly , also an ink eradicator , sold by all druggists .
哪个 移除 这 点 迅速地 , 还 一个 墨水 根除者 , 卖 经过 全部 药剂师 .

它能快速去除污渍，也是一种墨水去除剂，所有药店均有售。

[næn]
nan
楠

nan

[tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [stɑːtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] [wɪð] [fɔː(r)]
Two tablespoonfuls of starch should be made into a smooth paste with four
二 汤匙 的 淀粉 应该 是 制成 进入 一个 光滑的 粘贴 和 四
['teibl,spuːnful] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] .
tablespoonfuls of cold water .
汤匙 的 寒冷的 水 .

将两汤匙淀粉与四汤匙冷水混合，制成光滑的糊状物。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)] [ðɪs] [θriː] [paɪnts][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['ræpɪdli] [ɔːl][ðə; ði][taɪm] .
Pour over this three pints of boiling water , stirring rapidly all the time .
倒 超过 这 三 品脱 的 沸腾 水 , 搅拌 快速 全部 这 时间 .

将三品脱沸水倒入其中，同时快速搅拌。

[stɑːtʃ] [ðə; ði] ['gɑːmənts] , [waɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [stɪl] [wet] .
Starch the garments , while they are still wet .
淀粉 这 服装 , 尽管 他们 是 仍然 湿的 .

趁衣服还湿的时候给它们上浆。

[ɪn][ðə; ði]['əʊldən] [deɪz] , ['piːp(ə)l] [meɪd] [stɑːtʃ] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] ,
In the olden days , people made starch of flour in the same way ,
在 这 古老的 天 , 人们 制成 淀粉 的 面粉 在 这 相同的 方式 ,

古人制作淀粉的方法也一样。

[fɔː(r); fə(r)] ['lɪnɪn] [ænd; ənd] ['gɪŋəm] [dresɪz] ,
for linen and gingham dresses ,
为了 亚麻布 和 格子布 连衣裙 ,

亚麻和格子布连衣裙，

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz] [les] [ɪk'spensɪv] [ænd; ənd] [θɔːt] [tuː; tə][biː; bi][dʒʌst][æz; əz] [ɡʊd] [fɔː(r); fə(r)]
as it was less expensive and thought to be just as good for
作为 它 曾是 较少的 昂贵的 和 想法 到 是 只是 作为 好的 为了
['kʌləd] [kləʊðz] .
colored clothes .
有色 衣服 .

因为它价格更低，而且人们认为它对彩色衣物也同样有效。

[næn]
nan
楠

nan

[plæn][jɔː(r); jə(r)] [miːlz] [bɪ'fɔː(r)] ['liːvɪŋ] .
Plan your meals before leaving .
计划 你的 餐 前 离开 .

出发前请计划好您的餐食。

[ðɪs] ['sɪmplɪfaɪz] ['mætəz] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][wʌn] [left] [ɪn] [tʃɑːdʒ] ,
This simplifies matters for the one left in charge ,
这 简化 事情 为了 这 一 左边 在 收费 ,

这简化了留下来负责的人的工作。

[ænd; ənd][ɪz]['ɒf(ə)n] [faʊnd] [tuː; tə][biː; bi][ɒv; əv] [ɪm'pɔːt(ə)ns] [faɪ'nænʃəli; fə'nænʃəli] .
and is often found to be of importance financially .
和 是 经常 成立 到 是 的 重要性 财务方面 .

而且往往具有重要的经济意义。

[næn]
nan
楠

nan

[dʌst] [ðə; ði] ['fɜːnɪtʃə(r)] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [ə'nʌðə(r)] [ruːm] .
Dust the furniture and put it in another room .
灰尘 这 家具 和 放 它 在 其他 房间 .

将家具掸去灰尘，然后搬到另一个房间。

[dʌst] [brɪk] - [ə; eɪ] - [brɑːts][ænd; ənd][pʊt][ɒn][ðə; ði][bed] [ɪf] [juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)] ['swiːpɪŋ] [ə; eɪ] ['sliːpɪŋ]
Dust bric - a - brac and put on the bed if you are sweeping a sleeping
灰尘 砖块 - 一个 - 支架 和 放 在 这 床 如果 你 是 扫荡 一个 睡眠
[ruːm] ,
room ,
房间 ,

如果你正在打扫卧室，就把小摆设上的灰尘掸掉，然后放到床上。

[ɪf] [ə'nʌðə(r)] [ruːm] [pʊt] [ðem; ðəm][ɒn][ðə; ði]['teɪb(ə)l] , [ɔː(r)][ɪn][æn; ən] [ə'dʒɔɪnɪŋ] [ruːm] .
if another room put them on the table , or in an adjoining room .
如果 其他 房间 放 他们 在 这 桌子 , 或者 在 一个 相邻的 房间 .

如果是另一个房间，就把它们放在桌子上；如果是隔壁房间，就放在隔壁房间。

[brʌʃ] [ðə; ði] ['dreɪpəriz] , [teɪk] [daʊn] [ænd; ənd] [leɪ] [ɒn][ðə; ði][bed][ɔː(r)]['teɪb(ə)l] .
Brush the draperies , take down and lay on the bed or table .
刷子 这 窗帘 , 拿 向下 和 躺 在 这 床 或者 桌子 .

刷一下窗帘，取下来铺在床上或桌子上。

['kʌvə(r)] [ðiːz] [ænd; ənd][brɪk] - [ə; eɪ] - [brɑːts] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃiːt] .
Cover these and bric - a - brac with a sheet .
覆盖 这些 和 砖块 - 一个 - 支架 和 一个 床单 .

用床单盖住这些东西和杂物。

[wet] [ə; eɪ]['nju:zpeɪpə(r)] , [teə(r); tɪə]['ɪntu:] [smɔ:l] ['pi:sɪz] [ænd; ənd] [spred] [ɒn][ðə; ði] [rʌg] [ɔ:(r)] ['kɑ:pɪt] .
Wet a newspaper , tear into small pieces and spread on the rug or carpet .
湿的 一个 报纸 , 撕 进入 小的 件 和 传播 在 这 小地毯 或者 地毯 .

将报纸弄湿，撕成小块，铺在地毯或毛毯上。

[naʊ] [ju:; jʊ][ɑ:(r); ə(r)] ['redi] [fɔ:(r); fə(r)] ['swi:pɪŋ] .
Now you are ready for sweeping .
现在 你 是 准备好 为了 扫荡 .

现在你可以开始扫地了。

[ɪf] [ðə; ði][flɔ:(r)][ɪz] ['kɑ:pit] , [swi:p] [ɔ:l] [dɜ:t][tu:; tə][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [ru:m] .
If the floor is carpeted , sweep all dirt to the center of the room .
如果 这 地面 是 铺地毯的 , 扫 全部 污垢 到 这 中心 的 这 房间 .

如果地面铺有地毯，请将所有灰尘扫到房间中央。

[swi:p] [ðə; ði] ['kɔ:nəs] [wɪð] [ə; eɪ] [smɔ:l] [wɪsk] [bru:m] .
Sweep the corners with a small whisk broom .
扫 这 角落 和 一个 小的 拂 扫帚 .

用小扫帚清扫角落。

[mu:v] ['evri] [pi:s] [ɒv; əv] ['fɜ:nɪtʃə(r)] [lest] [ðeə(r)][bi:; bi][dɜ:t] [left] [ˌʌndə'ni:θ] .
Move every piece of furniture lest there be dirt left underneath .
移动 每一个 片 的 家具 免得 那里 是 污垢 左边 下 .

把所有家具都搬开，以免家具下面残留污垢。

['əʊpən][ðə; ði] ['wɪndəʊz] [bɪ'fɔ:(r)] ['swi:pɪŋ] .
Open the windows before sweeping .
打开 这 视窗 前 扫荡 .

扫地前先打开窗户。

[wen] [ðə; ði] [dʌst] [ɪz]['set(ə)ld] [teɪk] [ə; eɪ][peɪl] [ɒv; əv] [wɔ:m] ['wɔ:tə(r)] , [pʊt] [ɪn][ə; eɪ] ['teɪblˌspu:nfʊl] [ɒv; əv]
When the dust is settled take a pail of warm water , put in a tablespoonful of
什么时候 这 灰尘 是 定居 拿 一个 桶 的 温暖的 水 , 放 在 一个 一汤匙 的
[ə'məʊniə] ,
ammonia ,
氨 ,

待灰尘沉淀后，取一桶温水，加入一汤匙氨水，

[ðen] [wɪð] [ə; eɪ] [kli:n] [klɒθ] [rʌŋ] [frɒm; frəm] [ðɪs] [waɪp] [ðə; ði] ['wɪndəʊ] [glɑ:s] , ['mɪrə(r)][ænd; ənd]
then with a clean cloth wrung from this wipe the window glass , mirror and
然后 和 一个 干净的 布 拧干 从 这 擦拭 这 窗户 玻璃 , 镜子 和
['pɪktʃəz] ;
pictures ;
图片 ;

然后用拧干的干净布擦拭窗户玻璃、镜子和照片；

['pɒlɪʃ] [wɪð] [draɪ] [klɒθ] .
polish with dry cloth .
抛光 和 干燥 布 .

用干布擦拭。

[waɪp] [ɔ:l]['fɪŋgə(r)][mɑ:rks][frɒm; frəm] [dɔ:z] [ænd; ənd][mɒp] [bɔ:dz] .
Wipe all finger marks from doors and mop boards .
擦拭 全部 手指 标记 从 门 和 拖把 板 .

擦掉门和拖把板上的所有指纹。

[naʊ] [teɪk] [ə; eɪ][peɪl][ɒv; əv] [kli:n] ['wɔ:tə(r)] , [wɪð] [ə'məʊniə] ,
Now take a pail of clean water , with ammonia ,
现在 拿 一个 桶 的 干净的 水 , 和 氨 ,

现在取一桶清水，加入氨水，

[ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] ['skrʌbɪŋ] [brʌʃ] [gəʊ]['əʊvə(r)][ðə; ði] [rʌg] [ɔː(r)] ['kɑːpɪt] ,
and with a small scrubbing brush go over the rug or carpet ,
和 和 一个 小的 擦洗 刷子 去 超过 这 小地毯 或者 地毯 ,

然后用小刷子擦洗地毯或毛毯，

[tuː; tə] [rɪ'muːv] [dʌst] [ænd; ənd] ['braɪt(ə)n] [ðə; ði] [k'ʌləz] .
to remove dust and brighten the colors .
到 消除 灰尘 和 提亮 这 颜色 .

去除灰尘，提亮色彩。

[rɪ'pleɪs] ['fɜːnɪtʃə(r)] , [brɪk] - [ə; eɪ] - [brɑːts][ænd; ənd] ['dreɪpəriz] [ænd; ənd][jɔː(r); jə(r)] [ruːm] [wɪl] [biː; bi]
Replace furniture , bric - a - brac and draperies and your room will be
代替 家具 , 砖块 - 一个 - 支架 和 窗帘 和 你的 房间 将要 是

[swiːt] [ænd; ənd] [kliːn] .
sweet and clean .
甜的 和 干净的 .

更换家具、小摆设和窗帘，你的房间就会变得温馨整洁。

[wɪð] [keə(r)] , [wʌns][ɪn] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [wiːks] , [wɪl] [biː; bi]['ɒf(ə)n] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][duː; də] [ðɪs] .
With care , once in two or three weeks , will be often enough to do this .
和 关心 , 一次 在 二 或者 三 周 , 将要 是 经常 足够的 到 做 这 .

只要小心谨慎，每两到三周做一次就足够了。

[næn]
nan
楠

nan

[set] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] .
Set them into a pan of hot water .
放 他们 进入 一个 平底锅 的 热的 水 .

将它们放入一锅热水中。

[wen] [juː; jʊ] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n] , [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][pæn][ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] ,
When you remove from the oven , place them in a pan of cold water ,
什么时候 你 消除 从 这 烤箱 , 地方 他们 在 一个 平底锅 的 寒冷的 水 ,

从烤箱取出后，将它们放入一盘冷水中。

[tuː; tə] [prɪ'vent] [lɒŋgə(r)] ['kʊkɪŋ] .
to prevent longer cooking .
到 防止 更长 烹饪 .

防止烹饪时间过长。

[næn]
nan
楠

nan

[mɪks][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][draɪ]['flaʊə(r)] [wɪð] ['kʌrənts] [ænd; ənd]['reɪzɪnz][bɪ'fɔː(r)] ['ædɪŋ] [ðem; ðəm][tuː; tə] [keɪks]
Mix a little dry flour with currants and raisins before adding them to cakes
混合 一个 小的 干燥 面粉 和 醋栗 和 葡萄干 前 添加 他们 到 蛋糕

[ɔː(r)] ['pʊdɪŋz] .
or puddings .
或者 布丁 .

在将葡萄干和黑加仑干加入蛋糕或布丁之前，先将少许干面粉与它们混合。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [ðem; ðəm][frɒm; frəm] ['fɔːlɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɒtəm] .
It will keep them from falling to the bottom .
它 将要 保持 他们 从 坠落 到 这 底部 .

这将防止他们跌落谷底。

[næn]
nan
楠

nan

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [mʌtʃ] [s'wiːtər] .
They are much sweeter .
他们 是 很多 更甜 .

它们更甜。

[θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['aʊəz] [ɪz] ['nesəsəri] , [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][saɪz] .
Three or four hours is necessary , according to size .
三 或者 四 小时 是 必要的 , 根据 到 尺寸 .

根据尺寸大小，需要三到四个小时。

[næn]
nan
楠

nan

[bɪ'fɔː(r)] ['ædɪŋ] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , [streɪn] [θruː] [ə; eɪ] ['flænl] [bæg] .
Before adding the sugar , strain through a flannel bag .
前 添加 这 糖 , 拉紧 通过 一个 绒布 包 .

加入糖之前，先用法兰绒袋过滤一下。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [mʌtʃ] ['klɪərə(r)] .
It will be much clearer .
它 将要 是 很多 更清晰 .

会清晰得多。

[næn]
nan
楠

nan

[slɪp][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['peɪstbɔːd] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] , ['ɪntuː][ðə; ði][hem] .
Slip a piece of pasteboard three or four inches long , into the hem .
滑 一个 片 的 纸板 三 或者 四 英寸 长的 , 进入 这 她们 .

将一块三四英寸长的硬纸板塞进衣边里。

[juː; jʊ][kæn; kən] [səʊ] [mɔː(r)] ['kwɪkli] , [ænd; ənd][jɔː(r); jə(r)] [stɪtʃis] [wɪl] [nɒt] [ʃəʊ] [ɒn][ðə; ði] [raɪt] [saɪd]
You can sew more quickly , and your stitches will not show on the right side
你 能 缝 更多的 迅速地 , 和 你的 针脚 将要 不是 展示 在 这 正确的 边
.
.
.

你可以缝得更快，而且正面看不到针脚。

[næn]
nan
楠

nan

[wen] [juː; jʊ] [rɪ'muːv] [biːts] [frɒm; frəm][ðə; ði]['ket(ə)l] , [plʌndʒ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] [dɪʃ] [ɒv; əv][kəʊld]
When you remove beets from the kettle , plunge them into a dish of cold
什么时候 你 消除 甜菜 从 这 壶 , 暴跌 他们 进入 一个 盘子 的 寒冷的
['wɔːtə(r)] .
water .
水 .

将甜菜根从锅里取出后，立即放入一盘冷水中。

[ðə; ði] [skɪnz] [wɪl] [slɪp] [ɒf] ['iːzəli] [wɪð] [ðə; ði] [hænd] .
The skins will slip off easily with the hand .
这 皮肤 将要 滑 离开 容易地 和 这 手 .

用手就能轻易地把皮剥下来。

['nevə(r)] [kʌt] [ɔː(r)] [peə(r)] [biːts] [bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] .
Never cut or pare beets before cooking .
绝不 切 或者 削减 甜菜 前 烹饪 .

烹饪前千万不要切甜菜根或削皮。

[næn]
nan
楠

nan

[ɪ'mɜːs] [ðem; ðəm] [æt; ət] [naɪt] [ɪn] [ə; eɪ] [peɪl] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , ['blɒsəmz] [daʊn] .
Immerse them at night in a pail of cold water , blossoms down .
沉浸 他们 在 夜晚 在 一个 桶 的 寒冷的 水 , 花朵 向下 .

晚上将它们浸入一桶冷水中，花朵朝下。

[næn]
nan
楠

nan

[pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [ɪn] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [tʃeɪndʒd] [iːtʃ] ['mɔːnɪŋ] ,
Put a little salt in the water , which should be changed each morning ,
放 一个 小的 盐 在 这 水 , 哪个 应该 是 已更改 每个 早晨 ,

在水中加入少量盐，每天早上换水。

[ænd; ənd] [kʌt] [ðə; ði] [stemz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [iːtʃ] [taɪm] .
and cut the stems a little each time .
和 切 这 茎 一个 小的 每个 时间 .

每次都稍微剪掉一些茎秆。

[næn]
nan
楠

nan

[pʊt] ['lɪt(ə)l] [dæbz] [ɒv; əv] [lɑːd] , [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] [krʌst] , [ðen] [həʊld] [ˌaɪ 'tiː] ['ʌndə(r)] [ðə; ði] ['fɔːsɪt] ,
Put little dabs of lard , on the top crust , then hold it under the faucet ,
放 小的 dab 的 猪油 , 在 这 顶部 地壳 , 然后 抓住 它 在下面 这 龙头 ,

在饼皮顶部抹上少许猪油，然后放在水龙头下冲洗。

['letɪŋ] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [rʌn] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] .
letting cold water run over it .
出租 寒冷的 水 跑步 超过 它 .

用冷水冲洗。

[næn]
nan
楠

nan

[dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['pʊtɪŋ] [ə; eɪ] [paɪ] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] , [brʌʃ] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] [wɪð] [mɪlk] ,
Just before putting a pie in the oven , brush over the top with milk ,
只是 前 推杆 一个 馅饼 在 这 烤箱 , 刷子 超过 这 顶部 和 牛奶 ,

在将馅饼放入烤箱之前，在馅饼表面刷上一层牛奶。

['juːzɪŋ] [ə; eɪ] [sɒft] [brʌʃ] [ɔː(r)] [ə; eɪ] [kliːn] [piːs] [ɒv; əv] [tʃiːz] [klɒθ] .
using a soft brush or a clean piece of cheese cloth .
使用 一个 柔软的 刷子 或者 一个 干净的 片 的 奶酪 布 .

使用软毛刷或干净的纱布。

[næn]
nan
楠

nan

[pleɪs] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [waɪt] ['peɪpə(r)]['ʌndə(r)][ðə; ði] [aɪ] .
Place a piece of white paper under the eye .
地方 一个 片 的 白色的 纸 在下面 这 眼睛 .

在眼睛下方垫一张白纸。

[juː; jʊ] [wɪl] [biː; bi] [sə'praɪzd] [æt; ət][ðə; ði] [iːz] , [wɪð] [wɪtʃ] [juː; jʊ][kæn; kən] [θred] [ˌaɪ 'tiː] .
You will be surprised at the ease , with which you can thread it .
你 将要 是 惊讶 在 这 舒适 , 和 哪个 你 能 线 它 .

你会惊讶于穿线竟如此轻松。

[næn]
nan
楠

nan

[get] [jɔː(r); jə(r)]['grəʊsə(r)][tuː; tə] [weɪ] [fɔː(r); fə(r)][juː; jʊ][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] ,
Get your grocer to weigh for you one pound of cream of tartar ,
得到 你的 杂货商 到 称重 为了 你 一 磅 的 奶油 的 鞑靼 ,

请杂货店老板帮你称一磅塔塔粉。

[ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] [bred] ['səʊdə] .
and one - half pound of bread soda .
和 一 - 一半 磅 的 面包 苏打 .

以及半磅面包苏打。

[sɪft] [ðiːz] [tə'geðə(r)] [naɪn] [taɪmz] [ɪn][ə; eɪ]['flaʊə(r)]['sɪftə(r)] .
Sift these together nine times in a flour sifter .
筛 这些 一起 九 时代 在 一个 面粉 筛子 .

将这些材料一起放入面粉筛中筛九次。

[pʊt] [ɪn][ə; eɪ][tɪn][kæn; kən] , [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [fɔː(r); fə(r)][juːz] .
Put in a tin can , and it is ready for use .
放 在 一个 锡 能 , 和 它 是 准备好 为了 使用 .

装入罐头盒，即可使用。

[næn]
nan
楠

nan

[səʊ] ['strɒŋli] [tuː; tə] [iːtʃ] ['mɪtn] ,
Sew strongly to each mitten ,
缝 强烈 到 每个 手套 ,

将手套牢牢缝好，

[fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv] ['ɪntʃɪz] [ɒv; əv] ['nærəʊ] [blæk] ['rɪbən] ([juːz][ə; eɪ] ['kʌləd] [wʌn] [ɪf] [juː; jʊ][prɪ'fɜː(r)]) .
four or five inches of narrow black ribbon (use a colored one if you prefer) .
四 或者 五 英寸 的 狭窄的 黑色的 丝带 (使用 一个 有色 一 如果 你 更喜欢) .

四到五英寸长的黑色窄丝带（如果喜欢，也可以使用彩色丝带）。

[səʊ] [ðə; ði]['ʌðə(r)][end][ɒv; əv] ['rɪbən] [tuː; tə][ðə; ði][kəʊt] [sliːv] .
Sew the other end of ribbon to the coat sleeve .
缝 这 其他 结尾 的 丝带 到 这 外套 袖子 .

将丝带的另一端缝到外套袖子上。

[ðə; ði] [tʃaɪld] [kæn; kən] [rɪˈmuːv] [ˈmɪt(ə)nz] [æt; ət] [ˈeni] [taɪm] [wɪˈðaʊt] [ˈluːzɪŋ] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [ˈɔːlweɪz] [nəʊ] [weə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] .

The child can remove mittens at any time without losing them and always know where they are .

这 孩子 能 消除 连指手套 在 任何 时间 没有 输 他们 和 总是 知道 在哪里 他们 是 .

孩子可以随时脱下手套而不会丢失，并且始终知道手套放在哪里。

[næn]

nan

楠

nan

[hæv; həv] [sʌm; səm] [hʊks] , [ləʊ] [daʊn] [ɪn] [ðə; ði] [ˈklɒzɪt] [ɔː(r)] [ˈkɪtʃɪn] [weə(r)] [ə; eɪ] [tʃaɪld] [kæn; kən] [riːtʃ] [ðem; ðəm] [ˈiːzəli] ,

Have some hooks , low down in the closet or kitchen where a child can reach them easily ,

有 一些 钩子 , 低的 向下 在 这 壁橱 或者 厨房 在哪里 一个 孩子 能 抵达 他们 容易地 ,

在衣柜或厨房较低的位置安装一些挂钩，方便孩子够到。

[tuː; tə] [biː; bi] [juːst] [ˈəʊnli] [baɪ] [hɪmˈself] .

to be used only by himself .

到 是 用过的 仅有的 经过 他自己 .

仅供他本人使用。

[næn]

nan

楠

nan

[teɪk] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [ˈnærəʊ] [waɪt] [teɪp] , [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [ˈɪntʃɪz] [lɒŋ] .

Take a piece of narrow white tape , three or four inches long .

拿 一个 片 的 狭窄的 白色的 磁带 , 三 或者 四 英寸 长的 .

取一段三四英寸长的窄白色胶带。

[wɪð] [ə; eɪ] [glɑːs] [pen] , [ɔː(r)] [ə; eɪ] [njuː] [kliːn] [stiːl] [wʌn] , [ænd; ənd] [ɪnˈdeləb(ə)l] [ɪŋk] ,

With a glass pen , or a new clean steel one , and indelible ink ,

和 一个 玻璃 笔 , 或者 一个 新的 干净的 钢 一 , 和 不可磨灭 墨水 ,

使用玻璃笔或干净的新钢笔，以及不褪色墨水，

[raɪt] [jɔː(r); jə(r)] [neɪm] [əˈpɒn] [ˌaɪ ˈtiː] .

write your name upon it .

写 你的 姓名 之上 它 .

在上面写下你的名字。

[səʊ] [ðɪs] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˌɪnˈsaɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ʌmˈbrelə] .

Sew this to the inside of the umbrella .

缝 这 到 这 里面 的 这 伞 .

把它缝到伞的内侧。

[næn]

nan

楠

nan

[juːz] [kəʊld] [ˈwɔːtə(r)] [ænd; ənd] [waɪt] [səʊp] .

Use cold water and white soap .

使用 寒冷的 水 和 白色的 肥皂 .

使用冷水和白肥皂。

[hɒt] ['wɔːtə(r)] [wɪl] [tɜːn] [waɪt] [sɪlk] ['jeləʊ] .
Hot water will turn white silk yellow .
热的 水 将要 转动 白色的 丝绸 黄色的 .

热水会使白色丝绸变黄。

[næn]
nan
楠

nan

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [raɪt] [saɪd] [daʊn] [ɒn][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [sɒft] ['flænl] , ['aɪənɪŋ] [ɒn][ðə; ði] [rɒŋ] [saɪd] .
Place it right side down on a piece of soft flannel , ironing on the wrong side .
地方 它 正确的 边 向下 在 一个 片 的 柔软的 绒布 , 熨烫 在 这 错误的 边 .

将其正面朝下放在一块柔软的法兰绒布上，从反面熨烫。

[ɪf] ['flænl] [ɪz] [nɒt] [æt; ət] [hænd] , [traɪ] [æn; ən] [əʊld] ['tɜːkɪʃ] ['taʊəl] .
If flannel is not at hand , try an old turkish towel .
如果 绒布 是 不是 在 手 , 尝试 一个 老的 土耳其 毛巾 .

如果没有法兰绒，可以试试旧的土耳其毛巾。

[næn]
nan
楠

nan

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [hɔːs] ['rædɪʃ] ['bɒt(ə)l] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] , [strɒŋ] [səʊp] [sʌdz] ,
Put in a horse radish bottle and pour over them , strong soap suds ,
放 在 一个 马 萝卜 瓶子 和 倒 超过 他们 , 强的 肥皂 泡沫 ,

把辣根放进瓶子里，然后倒上浓稠的肥皂泡。

[gʊd] [ænd; ənd] [hɒt] , [ænd; ənd] [ʃeɪk] [wel] .
good and hot , and shake well .
好的 和 热的 , 和 摇 出色地 .

趁热喝，喝完摇匀。

[let] [stænd] [ə'waɪl] [ænd; ənd] [ʃeɪk] [ə'gen] .
Let stand awhile and shake again .
让 站立 一会儿 和 摇 再次 .

静置片刻后再摇晃。

[rɪns] [ɪn] [klɪə(r)] , [wɔːm] ['wɔːtə(r)] , [baɪ] ['ʃeɪkɪŋ] .
Rinse in clear , warm water , by shaking .
冲洗 在 清除 , 温暖的 水 , 经过 摇晃 .

用清水冲洗，并摇晃。

[draɪ] [ɒn] [ə; eɪ] [kliːn] [klɒθ] [ɪn] [ðə; ði] ['sʌnʃaɪn] .
Dry on a clean cloth in the sunshine .
干燥 在 一个 干净的 布 在 这 阳光 .

用干净的布盖住，放在阳光下晾干。

[næn]
nan
楠

nan

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['eksələnt] [fɔː(r); fə(r)] ['greɪəm] [bred] , ['dʒɪndʒəbred] , [braʊn] [bred] , ['grɪdl] [keɪks] ,
It is excellent for graham bread , gingerbread , brown bread , griddle cakes ,
它 是 出色的 为了 格雷厄姆 面包 , 姜饼 , 棕色的 面包 , 烤盘 蛋糕 ,
[ænd; ənd] ['dəʊnʌts] , ['ɔːlsəʊ] ['bɪskɪt] .
and doughnuts , also biscuit .
和 甜甜圈 , 还 饼干 .

它非常适合制作全麦面包、姜饼、黑面包、煎饼、甜甜圈和饼干。

[juː; jʊ][kæn; kən] [meɪk] [ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] ['kɒtɪdʒ] [tʃiːz] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['veri] [smɔːl] ['kwɒntəti] .
You can make a delicious cottage cheese of a very small quantity .
你 能 制作 一个 可口的 小屋 奶酪 的 一个 非常 小的 数量 .

用很少的量就能做出美味的乡村奶酪。

[set] [ðə; ði] [mɪlk] [ɒn] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði] [stəʊv] , [ɪn][æn; ən] ['ægət] [dɪʃ] .
Set the milk on the back of the stove , in an agate dish .
放 这 牛奶 在 这 后退 的 这 火炉 ， 在 一个 玛瑙 盘子 .

将牛奶放在炉灶后面的玛瑙碟子里。

[let] [stænd] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [weɪ] ['seprəts] [frɒm; frəm][ðə; ði] [kɜːd] .
Let stand until the whey separates from the curd .
让 站立 直到 这 乳清 分离 从 这 凝乳 .

静置直至乳清与凝乳分离。

[streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [klɒθ] , ['skwiːzɪŋ] [ðə; ði] [kɜːd] [draɪ] .
Strain through a cloth , squeezing the curd dry .
拉紧 通过 一个 布 ， 挤压 这 凝乳 干燥 .

用布过滤，挤出凝乳中的水分。

[pʊt] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] , [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][seɪdʒ] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
Put in a little salt , a small piece of butter , and a little sage if desired .
放 在 一个 小的 盐 ， 一个 小的 片 的 黄油 ， 和 一个 小的 圣人 如果 想要的 .

如果需要，可以加入少许盐、一小块黄油和少许鼠尾草。

[pres] ['ɪntuː] [bɔːlz] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Press into balls and serve .
按 进入 球 和 服务 .

压成球状即可食用。

[næn]
nan
楠

nan

[teɪk] [ə; eɪ] ['pɔɪntɪd] [stɪk] — [ə; eɪ] ['wʊdn] ['skjuːə(r)][frɒm; frəm][ðə; ði] ['butʃəz] [ɪz] [best] — [dɪp][ˌaɪ 'tiː]
Take a pointed stick — a wooden skewer from the butcher's is best — dip it
拿 一个 尖 戳 — 一个 木制的 烤肉串 从 这 肉铺 是 最好的 — 蘸 它
['ɪntuː][ɪŋk][ænd; ənd] [raɪt] [ðə; ði] [neɪm] ,
into ink and write the name ,
进入 墨水 和 写 这 姓名 ，

取一根尖头木棍——最好是肉铺里的木签——蘸上墨水，写下名字，

[ɒn][ðə; ði][ˌɪn'saɪd] .
on the inside .
在 这 里面 .

在里面。

[næn]
nan
楠

nan

[seɪv] [smɔːl] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [səʊp] [ɪn][ðə; ði]['bɑːθruːm; 'bɑːθrʊm] , [baɪ] ['pleɪsɪŋ] [ɪn][ə; eɪ][kʌp][ɔː(r)] [smɔːl]
Save small pieces of soap in the bathroom , by placing in a cup or small
节省 小的 件 的 肥皂 在 这 浴室 ， 经过 放置 在 一个 杯子 或者 小的
[bɒks] ,
box ,
盒子 ，

将浴室里用剩的小块肥皂放在杯子或小盒子里保存。

[ʌn'tɪl] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] .
until you have a cupful .
直到 你 有 一个 一杯 .

直到你倒满一杯。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] ; [wen] ['nɪəli] [kuːl] , [pres] [wɪð]
Add a little water and boil a few minutes ; when nearly cool , press with
添加 一个 小的 水 和 熬 一个 很少 分钟 ; 什么时候 几乎 凉爽的 , 按 和
[ðə; ði] [hændz] ,
the hands ,
这 双手 ,

加少量水煮沸几分钟；待快冷却时，用手按压。

[ænd; ənd] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ə; eɪ] [njuː] [keɪk] [ɒv; əv] [səʊp] .
and you have a new cake of soap .
和 你 有 一个 新的 蛋糕 的 肥皂 .

你现在有一块新的肥皂了。

[duː; də] [nɒt] [θrəʊ] [ə'weɪ] [ðə; ði] [waɪt] ['peɪpəz] [ə'raʊnd] ['krækə(r)] ['bɒksɪz] .
Do not throw away the white papers around cracker boxes .
做 不是 扔 离开 这 白色的 文件 大约 饼干 盒子 .

不要丢弃饼干盒周围的白纸。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [gʊd] [tuː; tə] [kliːn] ['aɪənz] [ænd; ənd] [wɪl] [seɪv] ['baɪɪŋ] ['aɪənɪŋ] [wæks] .
They are good to clean irons and will save buying ironing wax .
他们 是 好的 到 干净的 熨斗 和 将要 节省 购买 熨烫 蜡 .

它们很适合用来清洁熨斗，而且可以省去购买熨烫蜡的麻烦。

[ɪf] ['aɪənz] [ɑː(r); ə(r)] ['dɜːti] [pʊt] [ə; eɪ] [gʊd] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ɒn] ['njuːzpeɪpə(r)] [ænd; ənd] [rʌb] [ðə; ði] ['aɪənz]
If irons are dirty put a good layer of salt on newspaper and rub the irons
如果 熨斗 是 肮脏的 放 一个 好的 层 的 盐 在 报纸 和 擦 这 熨斗
[bæk] [ænd; ənd] [fɔːθ] .
back and forth .
后退 和 前进 .

如果熨斗很脏，可以在报纸上撒一层厚厚的盐，然后来回擦拭熨斗。

[seɪv] ['iːv(ə)n] [ðə; ði] [k'uːpɒnz] [ɒn] [jɔː(r); jə(r)] [səʊp] ['ræpəz] .
Save even the coupons on your soap wrappers .
节省 甚至 这 优惠券 在 你的 肥皂 包装纸 .

连肥皂包装纸上的优惠券都要保存起来。

[juː; jʊ] [kæn; kən] [get] [ə; eɪ] ['sɪlvə(r)] ['θɪmbl] [fɔː(r); fə(r)] [jɔː(r); jə(r)] ['mendɪŋ] [bæg] [wɪð] [ðem; ðəm] , [ɪf]
You can get a silver thimble for your mending bag with them , if
你 能 得到 一个 银 顶针 为了 你的 修补 包 和 他们 , 如果
['nʌθɪŋ] [mɔː(r)] .
nothing more .
没有什么 更多的 .

即使没有别的收获，你也可以从他们那里得到一个可以放在缝纫包里的银顶针。

[seɪv] [jɔː(r); jə(r)] [strɒŋ] [strɪŋ] , [tuː; tə] [ræp] [ə'raʊnd] ['pækɪdʒɪz] ['gəʊɪŋ] [baɪ] ['pɑːs(ə)l] [pəʊst] .
Save your strong string , to wrap around packages going by parcel post .
节省 你的 强的 细绳 , 到 裹 大约 包裹 去 经过 包裹 邮政 .

请把结实的绳子留着，用来捆扎邮寄包裹。

['ɔːlsəʊ] [fəʊld] ['naɪsli] [fɔː(r); fə(r)] ['fɜːðə(r)] [juːz] [jɔː(r); jə(r)] [kliːn] ['ræpɪŋ] ['peɪpəz] .
Also fold nicely for further use your clean wrapping papers .
还 折叠 很好 为了 更远 使用 你的 干净的 包装 文件 .

干净的包装纸也可以折叠好，以便下次使用。

[meɪk] [ə; eɪ] [bæg] [ɒv; əv] ['prɪti] [kre'tɒn] , [hæŋ] [ɪn] [ðə; ði] ['kɪtʃɪn] [ɔː(r)] ['selə(r)] [wei] ,
Make a bag of pretty cretonne , hang in the kitchen or cellar way ,
制作 一个 包 的 漂亮的 克雷顿 , 悬挂 在 这 厨房 或者 地窖 方式 ,

做一袋漂亮的印花棉布，挂在厨房或地窖里。

[tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði] [strɪŋ] [ænd; ənd] ['ræpɪŋ] ['peɪpə(r)][ɪn] .
to keep the string and wrapping paper in .
到 保持 这 细绳 和 包装 纸 在 .

用来固定绳子和包装纸。

[juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd][ˌaɪ 'tiː] ['veri] [kən'viːniənt] .
You will find it very convenient .
你 将要 寻找 它 非常 方便的 .

你会发现它非常方便。

[duː; də][nɒt] [θrəʊ] [ə'weɪ] [smɔːl] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [bred] .
Do not throw away small pieces of bread .
做 不是 扔 离开 小的 件 的 面包 .

不要扔掉碎面包。

[seɪv] [ðem; ðəm][fɔː(r); fə(r)] [plʌm] ['pʊdɪŋ] , [kwiːnz] ['pʊdɪŋ] , [ɔː(r)] ['dresɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [fɪʃ] [ɔː(r)] [faʊl] .
Save them for plum pudding , queen's pudding , or dressing for fish or fowl .
节省 他们 为了 李子 布丁 , 女王的 布丁 , 或者 敷料 为了 鱼 或者 鸡 .

可以留着做李子布丁、女王布丁，或者用来拌鱼或禽的酱汁。

[ɪf] ['brəʊkən]['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] ,
If broken into small pieces and browned in a hot oven ,
如果 破碎的 进入 小的 件 和 棕色 在 一个 热的 烤箱 ,

如果切成小块，在高温烤箱中烤至棕色，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [naɪs][tuː; tə] [iːt] [wɪð] [suːps] .
it is very nice to eat with soups .
它 是 非常 好的 到 吃 和 汤 .

配着汤吃非常好。

[ɔː(r)] , [draɪ] [wel] , [rəʊl] [faɪn] [ænd; ənd] [kiːp] [ɪn][ə; eɪ] [glɑːs] [dʒɑː(r)] ,
Or , dry well , roll fine and keep in a glass jar ,
或者 , 干燥 出色地 , 卷 美好的 和 保持 在 一个 玻璃 罐 ,

或者，彻底晾干，揉成小卷，然后保存在玻璃罐中。

[tuː; tə][biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['bredɪd] [pɔːk] [tʃɒps] , [krəu'kets] , [ɔː(r)]['ɔɪstə(r)z] .
to be used for breaded pork chops , croquettes , or oysters .
到 是 用过的 为了 裹面包屑的 猪肉 排骨 , 炸丸子 , 或者 牡蛎 .

可用于制作裹面包屑的猪排、炸丸子或牡蛎。

[næn]
nan
楠

nan

[stɜː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [strɒŋ] [sə'luːʃ(ə)n][ɒv; əv] [gʌm] ['ærəbɪk] , ['plɑːstə(r)][ɒv; əv]['pærɪs] .
Stir into a strong solution of gum arabic , plaster of Paris .
搅拌 进入 一个 强的 解决方案 的 胶 阿拉伯 , 石膏 的 巴黎 .

将其搅拌成浓稠的阿拉伯胶和石膏溶液。

[pʊt] [ðɪs] [ɒn] [iːtʃ] [saɪd][ɒv; əv][ðə; ði]['tʃaɪnə] , ['həʊldɪŋ] [tə'geðə(r)] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .
Put this on each side of the china , holding together for a few minutes .
放 这 在 每个 边 的 这 中国 , 保持 一起 为了 一个 很少 分钟 .

将此物放在瓷器的两侧，按住几分钟。

[meɪk] [ˌaɪ 'tiː][æz; əz] [θɪk] [æz; əz] [kriːm] .
Make it as thick as cream .
制作 它 作为 厚的 作为 奶油 .

把它调成奶油状的浓稠度。

[næn]
nan
楠

nan

[wɒʃ] [ɪn] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] [kən'teɪnɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [ə'məʊniə] .
Wash in warm water containing a little ammonia .
洗 在 温暖的 水 包含 一个 小的 氨 .

用加少量氨水的温水清洗。

[ɪf] ['veri] ['dɜːti] [rʌb] [wɪð] [ə; eɪ] [brʌʃ] .
If very dirty rub with a brush .
如果 非常 肮脏的 擦 和 一个 刷子 .

如果很脏，就用刷子擦洗。

[ðɪs] [ɪz] ['veri] [gʊd] ['ɔːlsəʊ][fɔː(r); fə(r)] ['kliːnɪŋ] [heə(r)] ['brʌʃɪz] [ænd; ənd] [kɒmz] .
This is very good also for cleaning hair brushes and combs .
这 是 非常 好的 还 为了 打扫 头发 刷子 和 梳子 .

这款产品也非常适合清洁发刷和梳子。

[næn]
nan
楠

nan

[fɜːst] [ɒv; əv][ɔːl] , [rɪ'muːv] [ɔːl] [rɪ'fjuːz] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['dɪʃɪz] .
First of all , remove all refuse from the dishes .
第一的 的 全部 , 消除 全部 拒绝 从 这 菜肴 .

首先，清除餐具中的所有残渣。

[pleɪs] [ðem; ðəm][nɪə(r)][ðə; ði][sɪŋk] , [lɑːdʒ] [pleɪts] [æt; ət][ðə; ði] ['bɒtəm] , [ðen] [ðə; ði][smɔːlə(r)][wʌnz] ,
Place them near the sink , large plates at the bottom , then the smaller ones ,
地方 他们 靠近 这 下沉 , 大的 盘子 在 这 底部 , 然后 这 较小的 一个 ,
[ðen] ['sɔːsəz] .
then saucers .
然后 碟子 .

将它们放在水槽附近，大盘子放在最下面，然后是小盘子，最后是碟子。

[hæv; həv][ə; eɪ][lɑːdʒ] [pæn] [fʊl] [ɒv; əv] ['veri] [hɒt]['wɔːtə(r)] .
Have a large pan full of very hot water .
有 一个 大的 平底锅 满的 的 非常 热的 水 .

准备一大锅滚烫的热水。

[meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] [səʊp] [sʌdz] [baɪ]['juːzɪŋ][ə; eɪ][səʊp] ['ʃeɪkə(r)] .
Make a good soap suds by using a soap shaker .
制作 一个 好的 肥皂 泡沫 经过 使用 一个 肥皂 摇晃器 .

使用皂液摇晃器可以打出丰富的肥皂泡沫。

[wɒʃ] [ðə; ði] ['tʌmbləz] [ænd; ənd][ɔːl]['glɑːsweə(r)][fɜːst] , [ænd; ənd] [waɪp] [æt; ət][wʌns] .
Wash the tumblers and all glassware first , and wipe at once .
洗 这 玻璃杯 和 全部 玻璃器皿 第一的 , 和 擦拭 在 一次 .

先清洗杯子和所有玻璃器皿，然后立即擦干。

[juːz][ə; eɪ]['hænd(ə)l] [dɪʃ] [klɒθ] ([wɪtʃ] [kæn; kən][biː; bi] [bɔːt] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] [sents]) , [fɔː(r); fə(r)]
Use a handle dish cloth (which can be bought for five cents) , for
使用 一个 处理 盘子 布 (哪个 能 是 买 为了 五 分) , 为了
[ðiːz] ,
these ,
这些 ,

用带柄的洗碗布（五美分就能买到）来擦拭这些地方。

[æz; əz][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [wɪl] [biː; bi] [tuː] [hɒt][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][hændz] .
as the water will be too hot for the hands .
作为 这 水 将要 是 也 热的 为了 这 双手 .

因为水温太高，烫伤了手。

[wɒʃ] [ðə; ði]['sɪlvə(r)][nekst] .
Wash the silver next .
洗 这 银 下一个 .

接下来清洗银器。

[hæv; həv][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [pæn] , [ɪn] [wɪtʃ] [tuː; tə] [pleɪs] [ðə; ði] [kliːn] ['dɪʃɪz] , [kʌps] [ænd; ənd] [bəʊlz] [fɜːst] .
Have a large pan , in which to place the clean dishes , cups and bowls first .
有 一个 大的 平底锅 , 在 哪个 到 地方 这 干净的 菜肴 , 杯子 和 碗 第一的 .

准备一个大平底锅，先把干净的盘子、杯子和碗放进去。

[wen] [ɔːl] [ɑː(r); ə(r)] [wɒʃt] [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] ['bɔɪlɪŋ] [ɔː(r)] ['veri] [hɒt]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [waɪp]
When all are washed pour over them boiling or very hot water , and wipe
什么时候 全部 是 洗过 倒 超过 他们 沸腾 或者 非常 热的 水 , 和 擦拭
['kwɪkli] .
quickly .
迅速地 .

全部洗净后，用沸水或非常热的水浇淋，然后迅速擦干。

[pænz][ænd; ənd]['ket(ə)lz] [kʌm] [lɑːst] .
Pans and kettles come last .
平底锅 和 水壶 来 最后的 .

锅碗瓢盆最后才用。

['ɔːlweɪz] [hæv; həv][ə; eɪ] [keɪk] [ɒv; əv][sænd] [səʊp] [ɔː(r)][ə; eɪ][kæn; kən][ɒv; əv] ['kliːnɪŋ] ['paʊdə(r)] ,
Always have a cake of sand soap or a can of cleaning powder ,
总是 有 一个 蛋糕 的 沙 肥皂 或者 一个 能 的 打扫 粉末 ,

家中常备一块肥皂或一罐清洁粉。

[fɔː(r); fə(r)] ['skaʊərɪŋ] [ðə; ði][paɪ] [pleɪts] [ænd; ənd] ['bɒtəms] [ɒv; əv]['ket(ə)lz] .
for scouring the pie plates and bottoms of kettles .
为了 洗涤 这 馅饼 盘子 和 底部 的 水壶 .

用于擦洗馅饼盘和水壶底部。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] ['lɪt(ə)l] [wɜːk] [tuː; tə] [kiːp] ['beɪkɪŋ] [tɪnz] [ænd; ənd] ['kɪtʃɪn] [juː'tensɪlz][ɪn] [gʊd] [kən'dɪʃn] ,
It is very little work to keep baking tins and kitchen utensils in good condition ,
它 是 非常 小的 工作 到 保持 烘烤 罐头 和 厨房 餐具 在 好的 状况 ,

保持烤盘和厨房用具的良好状态其实很简单。

[ɪf] [wɒʃt] ['pɜːfɪktli] [kliːn] [iːtʃ] [taɪm] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] .
if washed perfectly clean each time they are used .
如果 洗过 完美 干净的 每个 时间 他们 是 用过的 .

如果每次使用后都清洗得非常干净。

[wɒʃ] [ðə; ði] [dɪʃ] ['taʊəlz] , [æt; ət] [liːst] [wʌns] ['evri] [deɪ] , [ænd; ənd]['nevə(r)][juːz][ðem; ðəm][fɔː(r); fə(r)]
Wash the dish towels , at least once every day , and never use them for
洗 这 盘子 毛巾 , 在 至少 一次 每一个 天 , 和 绝不 使用 他们 为了
['eniθɪŋ] [els] .
anything else .
任何事物 别的 .

每天至少清洗一次抹布，而且绝对不能用于其他用途。

[wɪð] [kliːn] [hɒt]['wɔːtə(r)] , [kliːn] ['taʊəlz] , [ænd; ənd] ['plenti] [ɒv; əv] [səʊp] ['dɪʃwɒʃɪŋ] [ɪz] [meɪd] ['iːzi] .
With clean hot water , clean towels , and plenty of soap dishwashing is made easy .
和 干净的 热的 水 , 干净的 毛巾 , 和 很多 的 肥皂 洗碗 是 制成 简单的 .

有了干净的热水、干净的毛巾和充足的肥皂，洗碗就变得很容易了。

[ɪf] [juː; jʊ][lɪv; laɪv][ɪn] [njuː] ['ɪŋɡlənd] , [jɔː(r); jə(r)][sɪŋk] [wɪl] [biː; bi][ɪn] [frʌnt] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['wɪndəʊ] .
If you live in New England , your sink will be in front of a window .
如果 你 居住 在 新的 英格兰 , 你的 下沉 将要 是 在 正面 的 一个 窗户 .

如果你住在新英格兰地区，你的水槽就会在窗户前面。

[biː; bi][ʃʊə(r)][ænd; ənd][plɑːnt][dʒʌst][ˌaʊt'saɪd][ɒv; əv] [ðɪs] ['wɪndəʊ] [nə'stɜːʃəm] , [ə; eɪ][bed][ɒv; əv] ['pænzɪz] ,
Be sure and plant just outside of this window nasturtiums , a bed of pansies ,
是 当然 和 植物 只是 外部 的 这 窗户 金莲花 , 一个 床 的 三色堇 ,

务必在这扇窗户外面种上旱金莲和一丛三色堇。

['mɔːnɪŋ] ['ɡlɔːriz] [ænd; ənd][fɔː(r); fə(r)][fɔːl] ['flaʊəz] , ['sælvɪə] .
morning glories and for fall flowers , salvia .
早晨 荣耀 和 为了 落下 花朵 , 鼠尾草 .

牵牛花，秋季花卉有鼠尾草。

[ðiːz] [braɪt] ['blɒsəmz] [wɪl] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][jɔː(r); jə(r)] ['pleʒə(r)] [waɪl] ['wɒʃɪŋ] ['dɪʃɪz] .
These bright blossoms will add to your pleasure while washing dishes .
这些 明亮的 花朵 将要 添加 到 你的 乐趣 尽管 洗涤 菜肴 .

这些鲜艳的花朵会为您的洗碗增添乐趣。

[næn]
nan
楠

nan

[ɪf] [juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)] ['kraʊdɪd] [fɔː(r); fə(r)] [speɪs] [ɪn] ['klɒzɪt] , ['kɪtʃɪn] [ɔː(r)] ['pæntri] [bai] [ə; eɪ]['spaɪrəl] [sprɪŋ] ,
If you are crowded for space in closet , kitchen or pantry buy a spiral spring ,
如果 你 是 挤 为了 空间 在 壁橱 , 厨房 或者 食品储藏室 买 一个 螺旋 春天 ,

如果你的衣橱、厨房或食品储藏室空间拥挤，那就买一个螺旋弹簧吧。

[sʌtʃ] [æz; əz][ɪz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [sæʃ] ['kɜːtənz] .
such as is used for sash curtains .
这样的 作为 是 用过的 为了 窗扇 窗帘 .

例如用于窗帘。

['fɑːs(ə)n][ðə; ði][end] ['piːsɪz] [tuː; tə][ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði][dɔː(r)] ,
Fasten the end pieces to the back of the door ,
系 这 结尾 件 到 这 后退 的 这 门 ,

将两端部件固定到门的背面，

[ænd; ənd] [stretʃ] [ðə; ði] [sprɪŋ] [frɒm; frəm][end][tuː; tə][end] .
and stretch the spring from end to end .
和 拉紧 这 春天 从 结尾 到 结尾 .

将弹簧从一端拉伸到另一端。

[juː; jʊ] [naʊ] [hæv; həv][ə; eɪ][faɪn] [pleɪs] [tuː; tə] [hæŋ] ['taʊəlz] , [s'tɒkɪŋz] [ɔː(r)] ['nekˌtaɪz] ,
You now have a fine place to hang towels , stockings or neckties ,
你 现在 有 一个 美好的 地方 到 悬挂 毛巾 , 长筒袜 或者 领带 ,

现在你有了个好地方来挂毛巾、丝袜或领带。

[ɔː(r)] [ɪf] [juːst] [ɪn][ə; eɪ] ['pæntri] , [tuː; tə] [kiːp] ['kʌvəz] .
or if used in a pantry , to keep covers .
或者 如果 用过的 在 一个 食品储藏室 , 到 保持 封面 .

或者用于食品储藏室，用来存放盖子。

[næn]
nan
楠

nan

[ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][nəʊ] ['klɒzɪt] [ɪn][jɔː(r); jə(r)] [ruːm] , [get][ə; eɪ] [bɔːd] , [naɪn] ['ɪntʃɪz] [waɪd] ,
If you have no closet in your room , get a board , nine inches wide ,
如果 你 有 不 壁橱 在 你的 房间 , 得到 一个 木板 , 九 英寸 宽的 ,

如果你的房间里没有衣柜，那就找一块九英寸宽的木板。

[ænd; ənd] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [fiːt] [lɒŋ] .
and three or four feet long .
和 三 或者 四 脚 长的 .

长三四英尺。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði][məʊst] [kən'viːniənt] [pleɪs] [ɪn][jɔː(r); jə(r)] [ruːm] [ɒn] [tuː] ['brækɪts] .
Put it in the most convenient place in your room on two brackets .
放 它 在 这 最多 方便的 地方 在 你的 房间 在 二 括号 .

用两个支架把它放在房间里最方便的位置。

[steɪn] [ˌaɪ 'tiː][ðə; ði]['kʌlə(r)][ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)] ['wʊdwɜːk] .
Stain it the color of your woodwork .
弄脏 它 这 颜色 的 你的 木工 .

把它涂成和木制品一样的颜色。

[skruː] ['ɪntuː][ðə; ði]['ʌndə(r)][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [bɔːd] , ['wɔːdrəʊb] [hʊks] .
Screw into the under side of the board , wardrobe hooks .
拧紧 进入 这 在下面 边 的 这 木板 , 衣柜 钩子 .

将衣柜挂钩用螺丝固定在板的背面。

[naʊ] [get][ə; eɪ] ['prɪti] [piːs] [ɒv; əv] [kre'tɒn] [ɔː(r)]['denɪm] , [hem] [tɒp] [ænd; ənd] ['bɒtəm] ,
Now get a pretty piece of cretonne or denim , hem top and bottom ,
现在 得到 一个 漂亮的 片 的 克雷顿 或者 牛仔布 , 她们 顶部 和 底部 ,

现在找一块漂亮的棉布或牛仔布，把上下边缘都缝好。

[ænd; ənd] [tæk] [wɪð] [brɑːs] ['hedɪd] [tæks] [tuː; tə][ðə; ði] [ʃelf] ,
and tack with brass headed tacks to the shelf ,
和 钉 和 黄铜 标题 图钉 到 这 架子 ,

用黄铜头图钉将其固定在架子上。

['hævɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [lɒŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [kʌm] [tuː; tə][ðə; ði][flɔː(r)] , [ænd; ənd] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [endz] [ɒv; əv]
having it long enough to come to the floor , and around the ends of
拥有 它 长的 足够的 到 来 到 这 地面 , 和 大约 这 结束 的
[ðə; ði] [bɔːd] .
the board .
这 木板 .

长度要足够长，可以垂到地板上，并环绕木板的两端。

[juːz] [ðə; ði] [tɒp] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [bʊk] [ʃelf] [ɔː(r)] [hæts] .
Use the top for a book shelf or hats .
使用 这 顶部 为了 一个 书 架子 或者 帽子 .

顶部可以用来放书架或帽子。

[næn]
nan
楠

nan

[breɪk] [iːtʃ] [wʌn] ['seprətli] ['ɪntuː][ə; eɪ] [kʌp] , [bɪ'fɔː(r)] ['mɪksɪŋ] [tə'geðə(r)] .
Break each one separately into a cup , before mixing together .
休息 每个 一 分别地 进入 一个 杯子 , 前 混合 一起 .

将每种食材分别掰碎放入杯中，然后再混合在一起。

[jəʊk] [ænd; ənd] ['waɪts] ['biːt(ə)n] ['seprətli] , [meɪk] [ə; eɪ] [keɪk] [mʌtʃ] ['laɪtə(r)] [ðæn; ðən] [wen] ['biːt(ə)n]
Yolks and whites beaten separately , make a cake much lighter than when beaten
蛋黄 和 白人 被打败 分别地 , 制作 一个 蛋糕 很多 打火机 比 什么时候 被打败
[tə'geðə(r)] .
together .
一起 .

蛋黄和蛋白分别打发，做出来的蛋糕比一起打发做出来的蛋糕更蓬松。

[næn]
nan
楠

nan

[wen] [jɔː(r); jə(r)] [bred] [ɪz] ['braʊnɪŋ] [ɒn] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] , [bɪ'fɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kʊkt] [ˌɪn'saɪd] ,
When your bread is browning on the outside , before it is cooked inside ,
什么时候 你的 面包 是 褐变 在 这 外部 , 前 它 是 煮熟 里面 ,

当面包外皮开始变黄，而内部还没熟透的时候，

[pʊt] [ə; eɪ] [kliːn] [piːs] [ɒv; əv] [braʊn] ['peɪpə(r)] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] .
put a clean piece of brown paper over it .
放 一个 干净的 片 的 棕色的 纸 超过 它 .

在上面盖一张干净的牛皮纸。

[ðɪs] [wɪl] [prɪ'vent] ['skɔːtʃɪŋ] .
This will prevent scorching .
这 将要 防止 灼热 .

这样可以防止烧焦。

[næn]
nan
楠

nan

[fɪl] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ['ket(ə)lz] [ænd; ənd] [sɔːs] [pænz] [ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [hæv; həv] [biːn] [kʊkt] ['ædɪŋ]
Fill with cold water kettles and sauce pans in which they have been cooked adding
充满 和 寒冷的 水 水壶 和 酱 平底锅 在 哪个 他们 有 到过 煮熟 添加
[ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [bred] ['səʊdə] [ænd; ənd] [ðə; ði] [seɪm] [ɒv; əv] [ə'məʊniə] .
a tablespoonful of bread soda and the same of ammonia .
一个 一汤匙 的 面包 苏打 和 这 相同的 的 氨 .

将煮过它们的壶和平底锅装满冷水，加入一汤匙小苏打和一汤匙氨水。

[let] [stænd] [ɒn] [ðə; ði] [stəʊv] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] .
Let stand on the stove until it boils .
让 站立 在 这 火炉 直到 它 沸腾 .

放在炉子上煮至沸腾。

[ðen] [wɒʃ] [ɪn] [hɒt] [sʌdz] [ænd; ənd] [rɪns] [wel] .
Then wash in hot suds and rinse well .
然后 洗 在 热的 泡沫 和 冲洗 出色地 .

然后用热肥皂水清洗，并彻底冲洗干净。

[ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] [ɔː(r)] [biːn] [pɒt] , ['triːtɪd] [ɪn] [ðɪs] [wei] , [wɪl] [wɒʃ] ['iːzəli] .
A pudding or bean pot , treated in this way , will wash easily .
一个 布丁 或者 豆 锅 , 治疗 在 这 方式 , 将要 洗 容易地 .

用这种方法处理的布丁罐或豆罐很容易清洗干净。

[wʊd] ['æʃɪz] [ɪn] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [wɪl] [hæv; həv] [ðə; ði] [seɪm] [ɪ'fekt] .
Wood ashes in the water will have the same effect .
木头 灰烬 在 这 水 将要 有 这 相同的 影响 .

水中加入木灰也会产生同样的效果。

[næn]
nan
楠

nan

[ðɪs] [ɪz] ['veri] [ɪm'pɔːt(ə)nt] .
This is very important .
这 是 非常 重要的 .

这非常重要。

['wɔːtə(r)] [wɪl] [əb'zɔːb] [ɔːl] [ðə; ði] ['gæsɪz] ,
Water will absorb all the gases ,
水 将要 吸收 全部 这 气体 ,

水会吸收所有气体。

[wɪð] [wɪtʃ] [ə; eɪ] [ruːm] [ɪz] [fɪld] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˌrespə'reɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðəʊz] ['sliːpɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [ruːm] .
with which a room is filled from the respiration of those sleeping in the room .
和 哪个 一个 房间 是 已填 从 这 呼吸 的 那些 睡眠 在 这 房间 .

房间里充满的空气，是房间里睡觉的人呼吸产生的。

[næn]
nan
楠

nan

[fɔːr] - ['iːkwəl] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['lɪkwɪd] .
4 Teaspoonsfuls equal 1 tablespoonful of liquid .
4 - 平等的 1 一汤匙 的 液体 .

4茶匙等于1汤匙液体。

[fɔːr] ['teibl,spu:nful] ['iːkwəl] [hɑːf] [ə; eɪ] [gɪl] .
4 Tablespoonfuls equal half a gill .
4 汤匙 平等的 一半 一个 鳃 .

4 汤匙等于半吉尔。

[ˌtuː'tuː] ['kɒfi] - ['kʌp,ful] ['iːkwəl] [wʌn] [paɪnt] .
2 Coffee - cupfuls equal 1 pint .
2 咖啡 - 杯 平等的 1 品脱 .

2 杯咖啡等于 1 品脱。

[ˌtuː'tuː] [paɪnts] ['iːkwəl] [wʌn] [kwɔːt] .
2 Pints equal 1 quart .
2 品脱 平等的 1 夸脱 .

2 品脱等于 1 夸脱。

[fɔːr] ['kɒfi] - ['kʌp,ful] [ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)] ['iːkwəl] [wʌn] [paʊnd] .
4 Coffee - cupfuls of sifted flour equal 1 pound .
4 咖啡 - 杯 的 筛过的 面粉 平等的 1 磅 .

4 咖啡杯大小的过筛面粉等于 1 磅。

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['ʌn'siftid] ['flaʊə(r)] ['iːkwəlz] [wʌn] [paʊnd] .
1 Quart of unsifted flour equals 1 pound .
1 夸脱 的 未经筛选的 面粉 等于 1 磅 .

1夸脱未过筛面粉等于1磅。

[wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)] ['iːkwəlz] [wʌn] [paʊnd] .
1 Pint of granulated sugar equals 1 pound .
1 品脱 的 颗粒状 糖 等于 1 磅 .

1 品脱砂糖等于 1 磅。

[wʌn] ['kɒfi] - ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [kəʊld] ['bʌtə(r)] [prest] [daʊn] ['iːkwəlz] [wʌn] [paʊnd] .
1 Coffee - cupful of cold butter pressed down equals 1 pound .
1 咖啡 - 一杯 的 寒冷的 黄油 按下 向下 等于 1 磅 .

一杯冷黄油压实后重1磅。

[æn; ən] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['tʌmblə(r)] [həʊldz] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [ə; eɪ] ['kɒfi] [kʌp] .
An ordinary tumbler holds the same as a coffee cup .
一个 普通的 不倒翁 持有 这 相同的 作为 一个 咖啡 杯子 .

普通玻璃杯的容量和咖啡杯一样。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [wel] [tuː; tə] [hæv; həv] [ə; eɪ] [tɪn] [ɔː(r)] [glɑːs] [kʌp] , [mɑːkt] [ɪn] [θɜːdz] [ɔː(r)] ['kwɔːtəz] [fɔː(r); fə(r)] ['meʒərɪŋ] .
It is well to have a tin or glass cup , marked in thirds or quarters for measuring .
它 是 出色地 到 有 一个 锡 或者 玻璃 杯子 , 标记 在 三分之一 或者 四分之一 为了 测量 .

最好准备一个刻有三分之一或四分之一刻度的锡杯或玻璃杯用于测量。

[næn]
nan
楠

nan

['evri] [kaɪnd] [ɒv; əv] [fuːd] [ænd; ənd] [ɔːl] [kaɪndz] [ɒv; əv] ['vedʒtəb(ə)lz] [niːd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [wen] ['kʊkɪŋ] .
Every kind of food and all kinds of vegetables need a little salt when cooking .
每一个 种类 的 食物 和 全部 种类 的 蔬菜 需要 一个 小的 盐 什么时候 烹饪 .

各种食物和蔬菜在烹饪时都需要加一点盐。

[duː; də] [nɒt] [weɪt] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] .
Do not wait until the vegetables are done .
做 不是 等待 直到 这 蔬菜 是 完毕 .

不要等到蔬菜煮熟才开始烹饪。

[sɔːlt] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [bɔɪld] [ɪn] ['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [bɔɪl] .
Salt the water they are boiled in after they begin to boil .
盐 这 水 他们 是 煮沸 在 后 他们 开始 到 熬 .

等水开始沸腾后，在煮沸的水中加入盐。

[næn]
nan
楠

nan

[rəʊst] [biːf] [ænd; ənd] ['tɜːki]
Roast Beef and Turkey
烤 牛肉 和 火鸡

烤牛肉和火鸡

[skwɒʃ] , ['tɜːnɪps] , ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['krænbəri] [sɔːs] .
Squash , turnips , onions and cranberry sauce .
壁球 , 萝卜 , 洋葱 和 蔓越莓 酱 .

南瓜、芜菁、洋葱和蔓越莓酱。

[rəʊst] [pɔːk]
Roast Pork
烤 猪肉

烤猪肉

['spɪnɪtʃ] , ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['æp(ə)l] [sɔːs] .
Spinach , onions and apple sauce .
菠菜 , 洋葱 和 苹果 酱 .

菠菜、洋葱和苹果酱。

[rəʊst] [læm]
Roast Lamb
烤 羊肉

烤羊肉

[mɪnt] [sɔːs] .
Mint sauce .
薄荷 酱 .

薄荷酱。

[rəʊst] ['mʌtn]
Roast Mutton
烤 羊肉

烤羊肉

['kʌrənt] ['dʒeli] [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lz] .
Currant jelly and vegetables .
黑醋栗 果冻 和 蔬菜 .

葡萄干果冻和蔬菜。

[wɪð] [ɔːl] [kaɪndz] [ɒv; əv] [miːt] [ænd; ənd] [faʊl] ['pɪklz] [ɑː(r); ə(r)] ['ɔːlweɪz] [gʊd] .
With all kinds of meat and fowl pickles are always good .
和 全部 种类 的 肉 和 鸡 泡菜 是 总是 好的 .

各种肉类和禽类都适合搭配腌菜。

[meɪk] [jɔː(r); jə(r)] [əʊn] ['pɪklz] , ['ɑːftə(r)] ['resəpɪz] [faʊnd] [ɪn] [ðɪs] [bʊk] .
Make your own pickles , after recipes found in this book .
制作 你的 自己的 泡菜 , 后 食谱 成立 在 这 书 .

按照本书中的食谱，自己制作泡菜。

[næn]
nan
楠

nan

[læm]
Lamb
羊肉

羊肉

[rəʊst] [ə; eɪ] [leg] [ɒv; əv] [læm] [θriː] ['aʊəz] .
Roast a leg of lamb three hours .
烤 一个 腿 的 羊肉 三 小时 .

烤羊腿三个小时。

[wɒʃ] [kliːn] , ['sprɪŋk(ə)l] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [pæn] ,
Wash clean , sprinkle over it a little flour and salt and put into a pan ,
洗 干净的 , 撒 超过 它 一个 小的 面粉 和 盐 和 放 进入 一个 平底锅 ,

洗净，撒上少许面粉和盐，放入锅中。

[wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
with cold water .
和 寒冷的 水 .

用冷水冲洗。

[waɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['kʊkɪŋ] , [teɪk] [ə; eɪ] [spuːn] [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði]['wɔːtə(r)][frɒm; frəm] [ðə; ði][pæn] ,
While it is cooking , take a spoon and pour over it the water from the pan ,
尽管 它 是 烹饪 , 拿 一个 勺子 和 倒 超过 它 这 水 从 这 平底锅 ,

烹煮过程中，用勺子将锅里的水浇在上面。

[θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [taɪmz] .
three or four times .
三 或者 四 时代 .

三四次。

[viːl]
Veal
小牛肉

小牛肉

[rəʊst] [viːl] [θriː] ['aʊəz] , ['triːtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] [seɪm] [wei] [æz; əz] [læm] .
Roast veal three hours , treating it the same way as lamb .
烤 小牛肉 三 小时 , 治疗 它 这 相同的 方式 作为 羊肉 .

将小牛肉烤三个小时，处理方法与烤羊肉相同。

[wen] [juː; jʊ][hæv; həv] [rɪ'muːvd] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm][ðə; ði][pæn] , [meɪk] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] ,
When you have removed it from the pan , make a smooth paste ,
什么时候 你 有 已移除 它 从 这 平底锅 , 制作 一个 光滑的 粘贴 ,

从锅中取出后，将其捣成光滑的糊状。

[baɪ] ['wetɪŋ] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)] ,
by wetting two or three tablespoonfuls of flour with cold water ,
经过 润湿 二 或者 三 汤匙 的 面粉 和 寒冷的 水 ,

将两三汤匙面粉用冷水浸湿，

[ænd; ənd][stɜː(r)]['ɪntuː][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [left] [ɪn][ðə; ði][pæn] .
and stir into the water left in the pan .
和 搅拌 进入 这 水 左边 在 这 平底锅 .

然后搅拌到锅里剩下的水中。

[pɔː(r)][ɪn][mɔː(r)]['wɔːtə(r)] , [ɪf] [ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)]['fæməli] [rɪ'kwaɪəz] [ˌaɪ 'tiː] .
Pour in more water , if the size of your family requires it .
倒 在 更多的 水 , 如果 这 尺寸 的 你的 家庭 需要 它 .

如果家庭成员较多，请酌情加水。

[biːf]
Beef
牛肉

牛肉

[rəʊst] [biːf] [rɪ'kwaɪəz] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [paʊnd] .
Roast beef requires fifteen minutes for each pound .
烤 牛肉 需要 十五 分钟 为了 每个 磅 .

烤牛肉每磅需要十五分钟。

[duː; də][nɒt][sɔːlt] [biːf] , [ʌn'tɪl][juː; jʊ] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
Do not salt beef , until you take it from the oven .
做 不是 盐 牛肉 , 直到 你 拿 它 从 这 烤箱 .

牛肉出炉前不要加盐。

[hæm]
Ham
火腿

火腿

[bɔɪl] [ə; eɪ] [hæm] [ɒv; əv] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] [saɪz] [θriː] ['aʊəz] .
Boil a ham of ordinary size three hours .
熬 一个 火腿 的 普通的 尺寸 三 小时 .

将一块普通大小的火腿煮三个小时。

[let] [kuːl] [ɪn] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [bɔɪld] .
Let cool in the water in which it is boiled .
让 凉爽的 在 这 水 在 哪个 它 是 煮沸 .

放回煮沸的水中冷却。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['veri] [naɪs] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [skɪn] , [waɪl] [wɔːm] , [stɪk] [kləʊvz] [ɪn] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] ,
It is very nice to remove the skin , while warm , stick cloves in the outside ,
它 是 非常 好的 到 消除 这 皮肤 , 尽管 温暖的 , 戳 丁香 在 这 外部 ,

趁热剥皮，在外面粘上丁香，感觉很舒服。

['sprɪŋk(ə)l] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['aʊə(r)] .
sprinkle over it a little vinegar and sugar and bake for one hour .
撒 超过 它 一个 小的 醋 和 糖 和 烤 为了 一 小时 .

撒上少许醋和糖，烤一个小时。

['sɔːsɪdʒɪz]
Sausages
香肠

香肠

['sɔːsɪdʒɪz] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [naɪs] , [beɪkt] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Sausages are very nice , baked in a hot oven twenty minutes .
香肠 是 非常 好的 , 烘焙 在 一个 热的 烤箱 二十 分钟 .

香肠很好吃，在高温烤箱里烤二十分钟就行了。

[prɪk] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [tuː; tə] [prɪ'vent] [bɜːstɪŋ] .
Prick with a fork to prevent bursting .
刺 和 一个 叉 到 防止 爆发 .

用叉子扎一下，防止爆裂。

[duː; də] [ðɪs] [tuː] , [ɪf] [fraɪd] .
Do this too , if fried .
做 这 也 , 如果 油煎 .

如果是油炸的，也这样做。

[kɔːnd] [biːf]
Corned Beef
咸 牛肉

咸牛肉

[ʃʊd; ʃəd] [bɔɪl] [fɔː(r)] ['aʊəz] .
Should boil four hours .
应该 熬 四 小时 .

需要煮四个小时。

['tʃɪkɪn]
Chicken
鸡

鸡

[ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [wɪl] [kʊk] [ɪn] [wʌn] ['aʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] .
A chicken will cook in one hour and a half .
一个 鸡 将要 厨师 在 一 小时 和 一个 一半 .

一只鸡需要一个半小时才能煮熟。

[ə; eɪ] [faʊl] [rɪ'kwaɪəz] [æn; ən] ['aʊə(r)] [lɒŋgə(r)] .
A fowl requires an hour longer .
一个 鸡 需要 一个 小时 更长 .

家禽还需要多花一个小时。

[doʊnt] [fə'get] [tuː; tə] [pʊt] [ɪn] [wʌn] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] [tuː; tə] [meɪk] ['tendə(r)] .
Don't forget to put in one tablespoonful of vinegar to make tender .
不 忘记 到 放 在 一 一汤匙 的 醋 到 制作 投标 .

别忘了加一汤匙醋，这样才能煮得软嫩。

['tɜːki]
Turkey
火鸡

火鸡

[ə; eɪ] [ten] [paʊnd] ['tɜːki] [niːdz] [tuː; tə] [kʊk] [θriː] ['aʊəz] , [ɪn] [ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] .
A ten pound turkey needs to cook three hours , in a slow oven .
一个 十 磅 火鸡 需求 到 厨师 三 小时 , 在 一个 慢的 烤箱 .

一只十磅重的火鸡需要在慢烤箱中烤三个小时。

[næn]
nan
楠

nan

['ʌnjənz]
Onions
洋葱

洋葱

[bɔɪl] [wʌn] ['aʊə(r)] .
Boil one hour .
熬 一 小时 .

煮沸一小时。

[lɒŋgə(r)] [ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [lɑːdʒ] .
Longer if they are large .
更长 如果 他们 是 大的 .

如果个头大，时间会更长。

['kæbɪdʒ]
Cabbage
卷心菜

卷心菜

[rɪ'kwaɪəz] [wʌn] ['aʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] .
Requires one hour and a half .
需要 一 小时 和 一个 一半 .

需要一个半小时。

['pɑːsnips]
Parsnips
欧防风

欧防风

[bɔɪl] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['aʊəz] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [saɪz] .
Boil two or three hours according to size .
熬 二 或者 三 小时 根据 到 尺寸 .

根据大小煮两到三个小时。

['kærəts]
Carrots
胡萝卜

胡萝卜

[wɒʃ] , [skreɪp] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [wʌn] ['aʊə(r)] .
Wash , scrape , and boil one hour .
洗 , 刮 , 和 熬 一 小时 .

洗净、刮去残渣，煮沸一小时。

[næn]
nan
楠

nan

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['veri] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] [skɪn] [wɪl] [kʌm] [ɒf] ['iːzəli] .
Put them into very hot water and the skin will come off easily .
放 他们 进入 非常 热的 水 和 这 皮肤 将要 来 离开 容易地 .

把它们放进很热的水中，皮就很容易脱落了。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['peɪdʒɪz] [kən'teɪn] [ˌædvər'taɪzmənt] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [fjuː] [ɒv; əv] [ðə; ði] [mək'mɪlən] [bʊks] [ɒn] ['kɪndrəd] ['sʌbdʒɪkts] .
The following pages contain advertisements of a few of the Macmillan books on kindred subjects .
这 下列的 页面 包含 广告 的 一个 很少 的 这 麦克米伦 图书 在 亲属 主题 .

以下几页包含麦克米伦出版社出版的一些相关主题书籍的广告。

[end] [ɒv; əv] ['prɒdʒekt; prə'dʒekt] ['guːtənbɜːrgz] [θɪŋz] ['mʌðə(r)] [juːst] [tuː; tə] [meɪk] , [baɪ] ['lɪdiə] ['mærɪə] ['gɜːni]
End of Project Gutenberg's Things Mother Used To Make , by Lydia Maria Gurney
结尾 的 项目 古腾堡的 事物 母亲 用过的 到 制作 , 经过 莉迪亚 玛丽亚 格尼

古腾堡计划结束，《母亲过去常做的东西》，莉迪亚·玛丽亚·格尼著

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。


听书破万卷
开口如有神